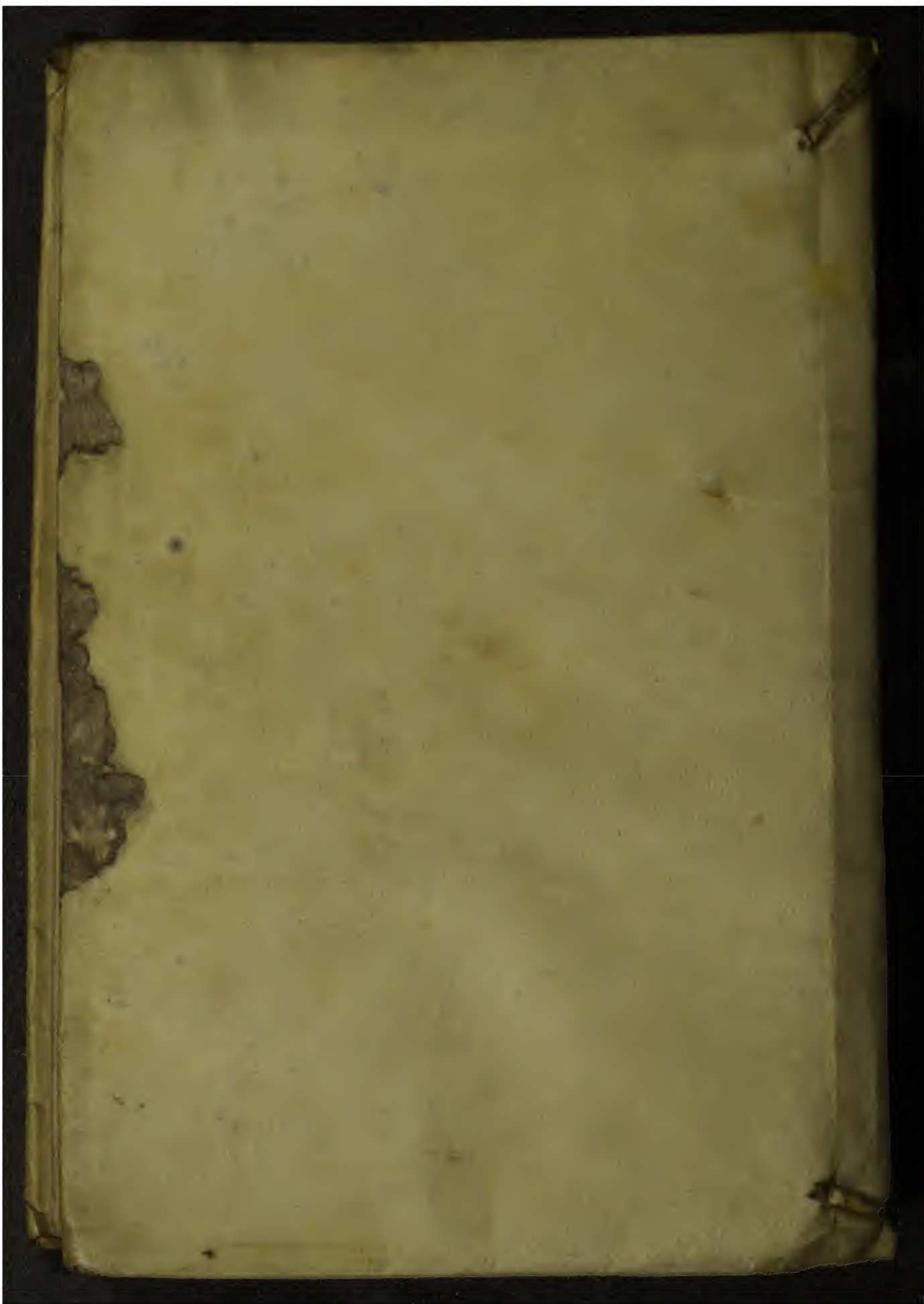
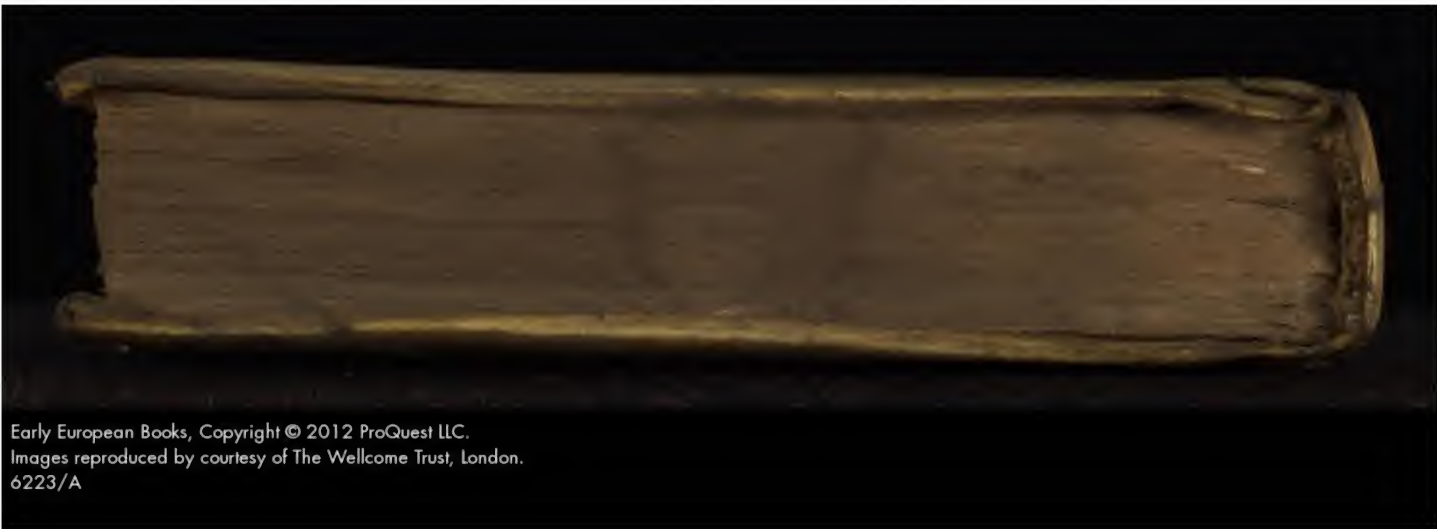




Early European Books. Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
6223/A







Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
6223/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
6223/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
6223/A



L E  
**RICCHEZZE**  
DELL'AGRICOLTURA.

DELL'ILLVSTRE SIG.  
GIOVAN MARIA BONARDO  
FRATTEGGIANO,  
Conte & Cavalier.

NELLE QUALI SOTTO BREVITA<sup>n</sup>  
si danno molti noui ammaestramenti per accrescer le ren-  
dite de' campi, e insieme bellissimi secreti, si in materia di  
piantar, & inestare alberi, e viti, come di vini, & aceti, e  
come si fanno le colombarie col gouerno e l'augumento di  
quelle, e medesimamente alcuni ricordi per chi tiene fat-  
tori, castaldi, lauoratori. Cose per lo più non insegnate  
anchora d'alcuno scrittor di quest'arte antico, ò moderno,  
mandate in luce da Luigi Grotto cieco d'Hadria.



IN VENETIA, Appresso Fabio & Agostino Fratelli.

M D L X X V I.







# LVIGI GROTTO CIECO D'HADRIA.

---

ALLO ILLVSTRISSIMO SIGNOR  
*Il Conte Ferrante Estense*  
*Tassone,*

Gouernator di Modena,  
PER LO SERENISSIMO  
Duca di Ferrara.

**L**O, che già lunga stagio-  
ne son fatto offerua-  
tore, e ammirator del-  
le virtù, e de meriti di  
V. S. Illustrissima della sua arden-  
te religione, della sua accurata  
prudenza ne gran maneggi del  
suo prencipe della sua rara intelli-  
genza in tutte le cose, della sua  
a ij incor-



incorrotta giustitia della sua eroi-  
ca forza , della sua magnanima  
liberalità, di quel suo senno , e di  
tutte l'altre virtù, che le fan coro-  
na, con cui ella già tanti anni sie-  
de al regimento di Modena per lo  
Sereniss. suo gran Duca, con tanta  
pace, contentezza di cotesto popu-  
lo; son andato sempre appostando  
tuttauia occasione di scoprir con-  
fegni, chiarissimi à lei, & al mon-  
do questo mio antico pensier, nè  
mai è potuto venirmi fatto se non  
hora quando spero far, come il ca-  
ne, che portando, ò aparechiando,  
e donando cose non sue al suo pa-  
drone, come vccelli, ò fiere, nè im-  
petra non pur dolcissime veci, ma  
larghissimi doni ; & io presentan-  
do



do à V. S. Illust. quest'opera altrui  
( Da che le mie per la lor bassezza  
nō ardiscono venirli inanzi) spero  
farlemi grato:io dunque fin da fan-  
ciullo mi diletai dell'agricoltura,  
e talmente diletai, che nella mia  
fanciullezza tradussi in istanze vol-  
gari la georgica di Vergilio, laqual  
non piacendomi poscia in questa  
età più matura, serbo, così appò  
me per me nelle tenebre chiusa, e  
sepolta; e in questo mio diletto son  
venuto raccogliendo di tempo in  
tēpo, quanti libri à stampa, ò à pen-  
na fauellano di quest'arte, e tra gli  
altri mi è venuto alle mani vn Li-  
bro à penna, ma ben meriteuole di  
stampa dell' Illust. S. Cavalier Bo-  
nardo Fratteggiano, in cui si riuela

a iij no



no mille vaghissimi secreti , non  
mai più da altro scrittor palesati,  
e à lui solo dell'esperienza insegna  
ti; doue questo raro maestro cu  
rioso esperimentator d'ogni nouo  
amaestramēto ne campi suoi, mo  
stra quest'arte in generale oportu  
na al terren d'ogni cielo; ma in  
particolar del Polesine di Roui  
go , doue à punto sono insieme la  
fratta patria del Caualiere , e la  
Persiana villa di V. S. laqual cre  
do , che habbia non picciola incli  
natione à quest'arte , addotto in  
questa credenza da Mon Sig. Ri  
uero mio zio , che già col penello  
delle sue parole mi dipinse la bel  
lezza , la ampiezza , la mondezza,  
el'artificiosa coltezza de campi,  
de



de gli orti, e de giardini di coteſta  
ſua villa. Io dunque appendo à V.  
S. queſto eſquiſitiſſimo libro nè  
mi par di commetter fallo ricor-  
dandomi che Laerte honoratiſſi-  
mo fra i Greci conſolaua l'animo  
ſuo malinconico per la lontananza  
del figlio nello ſtudio di queſt'  
arte, Che Cincinnato con quelle  
ſteſſe mani, con cui hauea poſto il  
giogo à nemici, e maneggiato le  
militari inſegne, poſe il giogo à  
buoi, e maneggiò la falce, e l'ara-  
tro, che Ciro Re della Perſia (da cui  
ſembra à punto, che ſi nomini la  
villa di V. S. Perſiana) era non men  
vigile, e tenero di coltiuare i ſuoi  
horti, che di regger le ſue città, di  
partir gli ſpatij à ſuoi alberi, che di

a      iiij      partir



partir le pene, e i premij à suoi po-  
poli, che Dioclitiano preponendo  
la zappa allo Scetro, e vn cappel di  
paglia al diadema dell' Impero,  
amò meglio d'essere agricoltore,  
che Imperatore, e che Vergilio do-  
nò la Georgica à Mecenate, e che  
Costantino Cesare scrisse quest'ar-  
te ne mi par di errare contra l'aut-  
tor dell'opera tanto seruitor di V.  
S. & amico mio, che ben rimarrà  
pago di questo mio nouo, e ben in-  
teso disegno: e se pure à prima fac-  
cia si altererà veggendo il suo li-  
bro stampato, sò poi che mi perdo-  
nerà, anzi mi ringratierà scorgen-  
dolo così dedicato. Onde cotal de-  
dicatione farà scudo all'auttore,  
contra i maligni, all'opera contra i  
mor-



mormoratori, e à me contra l'autore. Oltra che farà vn'effetto di quel viuo defiderio, ch'io porto già gran tempo nel senno. Prenda dunque, e gradisca V. S. Illustriss. dal cieco d'Hadria questo eccellente dono prenda dalla mia pouera mano queste ricchezze, ch'io posso darle. quest'opera intitolata le Ricchezze dell'Agricoltura: e mi scusi se non vengo à riuerirla in presenza. Poi ch'io mando à riuerirla in mio nome quest'opera d'altro merito, ch'io non sono.

Di Hadria il dì primo di Marzo.

M D LXXXIIII.

*[Faint, illegible text in a medieval script, likely Latin, covering the main body of the page.]*

S  
D  
  
M  
D  
in  
C  
T  
L  
E  
D  
G

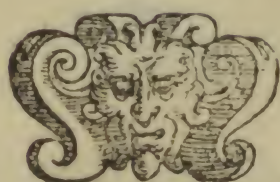


# SONETTO

DEL SIGNOR

ANTONIO BEFFA

NEGRINI.



**G**IOVINETTO, le pompe, e le ric-  
chezze,  
E di Palla, e di Febo, e del tuo inge-  
gno

Bonardo mio, d'amor ne l'ampio regno  
Spiegasti, e di gran donna alte bellezze:  
Maturo poi mostrasti le grandezze  
D'ogni ciel, d'ogni sfera, e d'ogni segno  
In sì leggiadro, & in sì bel disegno,  
Che nou v'ha chi no'l miri, e c'hor no'l prezza:  
Ne lasciasti tua patria amata, e cara  
Più in tenebre giacersi, alto cantando  
L'antica origin d'essa, e i grandi honori,  
Hor d'anni, e di saper canuto amando  
Di far Cerere, e Pale ancho più chiara,  
Gli occulti insegni, rustichi Thefori.

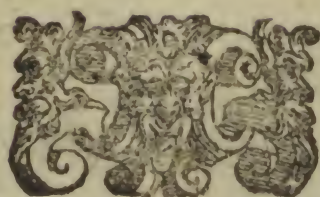
DEL S. GIAN  
GIACOMO  
COLA.



**M**ENTRE BONARDO, in colto  
Stile, e chiaro  
Di rozo Agricoltor dotto altri rendi;  
E mentre insegni, c'n man la penna prendi;  
Poggi del Mantoan Titiro à paro;  
Te cui Bellona, e Pallade adornaro  
De le sante lor gratie, onde risplendi  
Il mondo ammira, poi che ogn' hora intendi  
Con lingua, ed opre, a farti illustre, e raro  
Io che son roco Angel Palustre al suono  
De le tue voci, a i colti campi meno  
L'ale tarpate, e fugo da le valli,  
Nè ti marauigliar, se di te sono  
Così ardito à cantar, perche non trouo  
Altro Sol, che di te segnati i Calli.

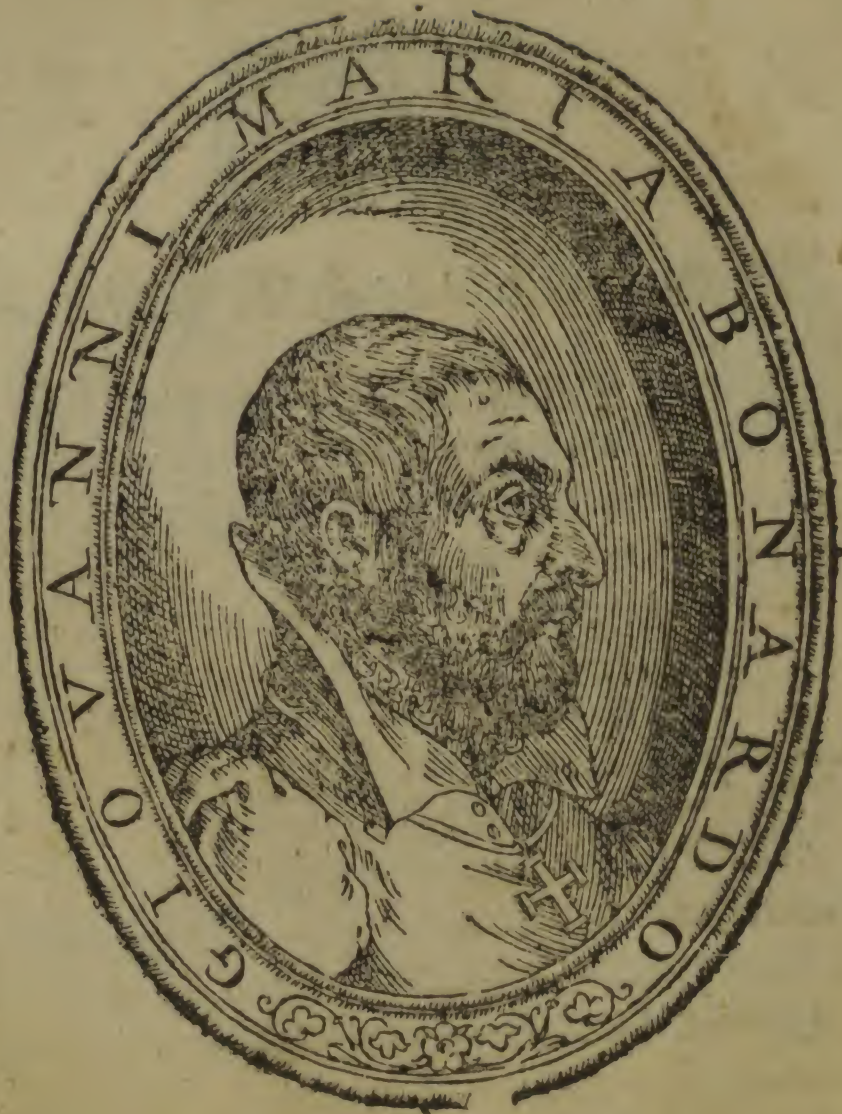


N  
DEL S. GVIDO  
C A S O N I.



*M*ANDO' dal grembo suo l'eterno Au-  
thore  
De lumi adorno in vaghi giri il Cielo,  
E chi apre il giorno, e'l matutino gielo  
Sparge conuerso in perle al primo albore.  
Al puro foco indi il sublime honore  
Diede, e spiegò qual trasparente velo  
L'aria, ond' auenta il suo tremendo telo,  
E la terra arricchì del salso humore.  
L'huomo di poi con questo don compose,  
Ch'intender, e goder potesse quanto  
Ne l'amplo seno il maggior globo serra.  
Pouer giacea; ma'l gran B O N A R D O à vn tanto  
Danno prouide, e penetrando espose  
Gia del Cielo i secreti, hor della terra.

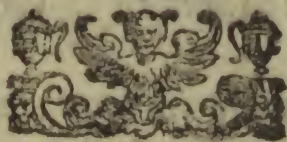








D E L L E  
R I C C H E Z Z E  
DELL'AGRICOLTURA.  
P A R T E P R I M A.



A C O N O S C E R E I T E R R E N I  
buoni da i cattiuu, e come si dee ser-  
uir di essi. Cap. I.

**T** E R R E N I buoni sono quelli, che  
non coltiuati da se stessi producono Ebu-  
li, Rumiri, grassa, gramigna, galba  
vinco, malua, galega, appole, pruni sel-  
uaticchi, arcio, il far ferro, la cicuta, & herbe  
simili, che sieno allegre, verdi, spesse, e grasse ben  
nodrite, e il maggior indicio di bontà, e che produca il  
Trifoglio allegro, verde, e folto. nella sorte di questi  
terreni si puo seminar biada allegramente.

*A* Come



## DELLE RICCHEZZE

### Come si conosca il terren grasso. Cap. 2.

**I**L terren grasso si conosce metendolo nell'acqua, e dimenandolo, se resta vischioso, e s'attacha alle mani è segno, che egli è grasso: anchora fatta vna buca, etornatoui il terreno dentro, se ve ne auanza è grasso, e se ne riempie à pena la buca è mezzano, cioè fra il grasso, e il magro; ma se non riempie la fossa è magro,

### Come si diuidono i campi, e quali sono i primi in bontà. Cap. 3.

**I**Campi si diuidono in noue generationi. Il miglior campo è quello, doue le viti fan molto frutto. e rendono buon vino. Il secondo è quello, che è atto o poter esser horto, & è buono. Il terzo, doue sono salci assai. Il quarto, doue si producono oliui. Il quinto, doue sia buon prato. Il sesto doue si produca assai grano. Il settimo, doue sieno boschi, che si taglino per l'uso humano. L'ottauo doue si producano assai arbusti. Il nono, doue sieno che producano ghiande assai: alcuni però vogliono che'l primo in bontà sia, doue sono buoni prati, e che'l peggior di tutti i sudetti sia quello, doue sono assai viti, perche spesso diuora il frutto con la spesa.

Quali



Quali sieno i terreni cattiuu. Cap. 4.

**I** Terreni cattiuu sono i ghiaiosi, cretosi, sassosi, geßosi, arenosi, nitrosi, duri, asperi, troppo forti, leggieri, che producano herbe, ò piante sgratiate, e smorte, tutti son di poca bontà. questi sono sempre da rifiutare, come terreni ingrati, e maligni.

De terreni magri, & à che sono buoni. Cap. 5.

**I** Terreni magri, e che non producono biade son buoni a riceuer viti, che sieno speß.

De terreni arenosi, e cretosi. Cap. 6.

**N**E terreni arenosi si deue metter della creta, e ne cretosi si mescoli dell'arena, perche così san liete biade, e bellissime viti.

Come si deono diuidere i terreni, e gouernarli, accioche diano maggior frutto, con manco semenza, e con poca fatica de l'auoratori. Cap. 7.

**I CAMPI**, che per qualche tempo hanno fruttato, si deono partir per terzo, & vno di questi terzi deue andar seminato di frumento, l'altro di minuti, e l'altro lasciar, che vada voto, e gouernarli, come  
A 2 si dirà



## DELLE RICCHEZZE

si dirà di sotto . prima si dee auertire, che la terra, che è gouernata da i contadini nati, & alleuati sù il luogo diuenta fertile, e quella, che spesso cambia lauorator si fa sterile . perche non è conosciuta la sua natura, e viene storpiata.

Come si dee arar la terra, accioche dia maggior entrata, con manco semenza.

Cap. 8.

**L**A Terra renderà maggior frutto arandosi in concole grandi, prendendo poca terra per volta, facendo la concola almeno di otto laghe, e profundando ne' luoghi grassi l'aratro, ne' mediocri non tanto ne' leggieri leggiermente facendo le concole colme in mezo, accioche non sieno battute dall'acque, & abbruciate dal Sole, e i suoi scolatoi, ò solcali doue bisogna, accioche si scolino l'acque d'hora in hora.

A far le concole colme in mezo, accioche non patiscano ne da acqua, ne da Sole. Cap. 9,

**N**E L cominciar la tua concola farai andar il versuro più à basso, che sia possibile, cioè alla buca d'auanti per due laghe per banda, che saranno quattro laghe, nell'altre due per banda andrai vn poco manco, e così farai la tua concola colma in mezo, e di otto laghe.

A far



## DELL' AGRIC. PARTE I. 3

*A far le concole in vn'altro modo. Cap. 10.*

**C**Omincia anchora la tua concola à mezo, e fonda l'aratro benissimo, come ho detto di sopra, e va così arando intorno alla concola sempre diminuendo, & ingrossando, che farai la concola colma, ma non mouerai a questo modo i solchi.

*Per far le concole grandi. Cap. 11.*

**A**Ra il tuo campo in vna concola sola, come se si volesse far vn prato, tante volte, quante si dirà più a basso, poi à seminarlo fallo in concole grandi al modo sudetto.

*A far i terreni in concole grandi. Cap. 12.*

**Q**UANDO rompi i tuoi terreni, falli in concole grandi, & al voltarle fa il simile tante volte, quante si dirà qui disotto, ma ogni volta chiudi i solchi tornando in dietro con l'aratro; poi al seminarle farai medesimamente in concole grandi, facendole colme à tuo piacere, auertendo, che i modi souradetti si usano, quando non si posson voltar le terre per la trauersa, per l'impedimento de gli alberi, ò la strettezza del campo, ò il sito del luogo, ò cose simili, ne luoghi, che si possono arare per lungo, e per trauerso terrai quest'ordine prima rompi le tue terre per lungo, e falle à concole grandi, e cō l'erpice ridossale, poi le volterai alla trauersa, dādo

A 3 loro



## DELLE RICCHEZZE

loro con l'erpice sempre poi il dente alla trauersa ; e questo farai quattro volte auanti che le semini, e con quella, che seminerai sieno cinque volte arate, e poi con vno scalone leggiero sieno ridossate, questo si fa per coprir qualche grano, che fosse restato scoperto.

Quel che si deue far auanti che si semini la biada  
ne suoi terreni. Cap. 13.

**P**Rincipalmente si deono terrazzare, e farli colmi in mezo, e bassi da i capi, accioche scolino le acque: e questo è vn beneficio, che si fa à i campi mirabile. Perche l'acqua, che more ne campi, ammazza le biade, ammorba, e batte le terre, e vi nasce gran coppia d'herbe cattiuè, che ruinano i terreni per più anni. Questo si fa à i campi, che non s'adacquano: perche basta che essi stiano vn poco in iscolare, accioche si liberino dall'acque, che si metton lor sopra. Si deono anco letamare, perche i terreni, che non sono letamati diuentano rigidi, e si raffreddano: ma dar loro il letame honestamente, perche s'abbrucciano col troppo letame.

Come si dee dare il letame à i terreni.  
Cap. 14.

**I**L letame si dee dare à i terreni à Luna crescente, auanti che si semini ogni sorte di biade vn poco auanti. I terreni buoni letamati diuentano migliori s'aiutano. I buoni non han bisogno di molto sterco. I mediocri, ne vogliono



DELL' AGRIC. PARTE I. 4

vogliono vn poco più. I leggieri, e deboli, ne vogliono assai più.

Cose, che fanno buon letame.

Cap. 15.

**F**A bonissimo letame il sterco di porco, pecora, capra, asini, buoi, e vacche, e quel de' caualli; ma questo frutta solo vn'anno, gli altri letami anni tre: quel del porco è peggior di tutti. Quanto il letame è più vecchio, fa tanto minor giouamento. perciò non vuol passare duo anni. lo sterco è perfetto à tutte l'herbe. la cenere sottilissima, questa è di natura calda, & ammazza i pulci, & i vermi, e simile bestiuole. il medesimo fa il colombino, & è il secondo in bontà, e quello de gli huomini è perfettissimo.

A far presto letame. Cap. 16.

**C**Hi vuol far presto letame metta la paia nel letamaio. la paglia marcia con l'acqua fa tristo letame, e frutta solo vn'anno, e poco.

Cose, che ingrassano i campi non hauendosi

letame. Cap. 17.

**L**E stoppie abbruciate ne' campi ridotti a coltura, e così ne' nouali ingrassano più, che se lor fosse dato qual si voglia letame. queste deono sempre essere abbruciate prima che siano seccate nel modo

A 4 sudetto



## DELLE RICCHEZZE

*sudetto, e doue sono alberi con viti, si deono seccare  
 due concole prima da i lati de gli alberi per non ab-  
 bruciarli, e la stoppia iui seccata ridur nel mezo  
 del campo, accioche s'abbrucci con l'altra. e à questo  
 modo s'abbrucciam l'herbe cattive si vien à cuocere  
 la terra, si fà vergine, e dalla cenere resta ingrassa-  
 ta mirabilmente. chi non vuol abbruciar la stoppia,  
 la secca almeno. perche da gran giouamento à i ter-  
 reni, perciò che gli vengono à discoprire, e così son  
 cotti dal Sole, che lor fà gran seruigio. perche la  
 stoppia arata sotto, stoppia, come si dice per prouer-  
 bio. Conciosia che nel marcirsi fà vna certa cenere  
 arsiccia, che dimagra i terreni grandemente. La vec-  
 cia, la rouiglia, la lente, la cicerchia, il lupino, e il  
 fagiuolo ingrassano i terreni; ma quando si ha hauuto  
 il raccolto, bisogna arare la terra, e fundare il versu-  
 ro di modo che le radici restino coperte da essa ter-  
 ra. perche seccandosi le radici si consuma del terreno  
 ogni vigore. la sagina il secondo anno ingrassa, la  
 rapa, il nauone, ingrassa. segar le fagiola, se leua  
 il grasso al terreno, ingrassano mirabilmente la rapa,  
 e il nauone arati sotto con le foglia quando sono vn  
 poco grandi. ingrassa anchor la sagina. quando e alta  
 vn braccio arandola sotto. ma molto piu ingrassa il  
 lupino, la vecchia, la faua, i fagioli, il cerfoglio,  
 quando cominciano a fiorire arati sotto. ma di tutte  
 le cose sudette ingrassa più la faua, ò arata sotto,  
 quando fiorisce; ò quando è colta. i prati leuata  
 lor la cotenna, e secati, & abbrucciati ingrassano,  
 i campi, che s'adacquano riceuono gran beneficio  
 dall'acque,*



DELL' AGRIC. PARTE I. 5

dall'acque, e si fanno grassi . Tutte le biade, e robbe arate sotto in herba ingrassano i terreni. la polue delle strade, lo sterco di gallina, di colombo, il cenci de' sarti corna, & altre cose, ma è più la spesa, che l'entrata, e sono anchor cose lunghe, e difficili à farsi. non è cosa, che ingrassi più i terreni, che lasciarli andar voti, e che riposino . à questo modo ingrassano più, che per qualunque letame si desse loro.

Le cose, che dimagrano i campi.

Cap. 18.

**L**A Sagina il primo anno tira molto il terreno, e alquanto il dimagra. Il secondo anno ingrassa. Il cece per esser di salsa natura, e il lino per esser caldissimo dimagrano : l'orzo tira il terreno, e dimagra anch'egli, il paniccio il miglio dimagrano grandemente, e tanto più il miglio, perche torna à ributtar, e torna à tirare un'altra volta il terreno; e la stoppia arata sotto dimagra grandemente :

De prati. Cap. 19.

I Prati rendono assai frutto se si dà loro del letame, o le mondature del frumento, quando si arca, segandogli à luna crescente, e tenendogli netti dall'herbe cattive, o adaquandogli, se faranno in luoghi che si possano adaquare.

Partimento



## DELLE RICCHEZZE

Partimento de' campi.      Cap. 20.

**O**rdinariamente i terreni , che per assai tempo fruttarono si lasciano andar voti vn terzo , e dui terzi si seminano di frumento , quando però non sono tanto tirati , che allhora se ne lascia la metà vota , de' quali parte si lascia andar sterile per vn'anno , e parte s'empie di minuti . ma quei che vanno vn terzo voti s'empiono di minuti quasi per l'ordinario . Vorrei adunque che l'agricoltore partisse tutti i suoi campi , in tre parti . vna parte , cioè vn terzo s'empisse di frumento . vn'altro di minuti , e l'altro si lasciasse voto , e si lauorasse nel modo , e tempo , come poco di sotto dirò . quelle terre , che si seminerano di frumenti , vorrei che hauessero hauute le lor cinque arature , contatate quella , quando si semina , e fossero terrazzate , e letamate , ouero almeno ingraßate con le cose dette di sopra . E gouernandosi le terre à questo modo , s'hauerà quasi doppia entrata con risparmio d'vn terzo della semenza di quel terzo che si semina . perche essendo i terreni così gouernati , non si dee dar loro tanta semenza , come si faceua prima . percioche à questo modo non andrebbe un gran di semenza à male , ma tutta nascerebbe , e si potrebbe seminare à buon' hora . perche seminandosi per tempo vi andrebbe manco semenza . perche la terra haurebbe polpa , essendo stata duo anni senza hauer hauuto frumento ; l'vna di minuti , e l'altra vota in modo che ogni gambo di frumento farebbe de figliuoli assai , e li sostenterebbe sempre



## DELL' AGRIC. PARTE I. 6

pre in essere, e facendosi à questo modo, tornerebbe molto à conto, & vtile à i lauoratori. perche frutterebbono le terre meglio, e si risparmierebbe la semenza, come ho detto, & haurebbono tempo di gouernar le terre. E ben vero, che ne' primi anni insino che non saranno interzate non renderanno così abondeuolmente i frutti, ma poi ridrizzate, faranno miracoli, si di biade, come di minuti. ma questo s'intende de terreni, come ho detto di sopra, ridotti à coltura per qualche tempo. perche inouali si gouernaran secondo la natura de' terreni in quei principij insino che saranno ridotti à buonissima coltura. nientedimeno ancho questi stanno ben gouernati, come più sotto dirò.

Quai luoghi si chiamano nouali. Cap. 21.

NOUALI son quei luoghi, che erano valli, e che per via di scolatoi si riducono à coltura. si chiamano ancho terreni ritratti.

Del gouernare i Nouali. Cap. 22.

I NOUALI vogliono esser arati almeno tre volte con quella, che si semina. per il campo non essendo lauorato sia quanto si voglia fertile, dà poco, ò nulla di giouamento. questo s'intende doue si troua terra, e non come letame fracido, cagionato per la lunghezza del tempo dalle radici delle canne, pamiere, & altre herbe simile. perche in questi è meglio seminar senza ararli punto, o prima, che vi sia stato sagina, perche non è così



## DELLE RICCHEZZE

così fracida, e dominata dal troppo caldo, e troppo freddo, che l'uno, e l'altro ammazza le biade. *Ma* quando i nouali han terra, e non sono arati, se non al tempo del seminare i frumenti, non sentono ne freddo, ne caldo. perciò non è da marauigliarsi se rendono poca biada, à comparatione di quello, che dourebbon fare. Medesimamente nè nouali rade volte fa bene il trifoglio. perche non essendo arata la terra, se non à quel tempo, il sole non può cuocere tutta la terra, e non essendo cotta fa poco frutto.

Del Risparmio delle semenze.

Cap. 23.

L' AGRICOLTORE auanzerà dunque interzando i suoi terreni come ho detto di sopra, vn terzo, d'un terzo che si semina da quel, che si seminaua prima, e tutti quel terzo di terreno, che va voto, e che andrà pien de minuti ò che si può anche seminar del trifoglio nel frumēto, come è alto mezo piede, poiche sarà piovuto, che tagliato il frumento si segnerà almeno due volte, e si dee seminare à luna crescente, e così anchora tagliarlo. perche vien più presto, e per esser meglio inteso, dico che per essempio se si semineranno in vn pezzo di terra staia sei di frumento, e s'erano i duo terzi della terra, che andaua piena, e vn terzo vota, s'auanzaranno staia tre del terzo, che va voto, e pien di minuti, oltra il terzo, che era già voto, & vn terzo del terzo, che va seminato, in modo che, doue andauano staia tre per terzo, andarebbono solo staia due, e delle staia sei,



za sei, con cui se seminavano tutti i duo terzi, si seminarebbe solo con dui, e ui si auanzarebbono staia quatro, e di questi duo si cauarebbe quasi il doppio piu di quel, che si facea con le sei. e vn terzo de terreni starà sempre duo anni, che non sarà seminato di frumento, e riposerà vn'anno, facendo prima vn' di minuti, che secondo la qualità di essi augumenterà ancho di bontà la terra, e se ben fossero minuti, che dimagrassero; gouernata al modo detto di sopra, e andando vota vn' anno hauerà poco danno, dandosi però a quelle terre, che saranno state piene di minuti le lor cinque arature, con quelle, che si semina di frumento, & erpicandole al modo sudetto, gouernandole benissimo, e chi vi seminasse delle cose, che ingrassano, e poi l'arasse sotto, farebbe vn beneficio mirabile alla terra & ancho quei terreni, che per esser troppo tirati andauano voti per la metà, e parte di quella metà andaua sterile, e parte seminata di minuti sentiran maggior beneficio interzandosi al modo sudetto. perche à questo modo starà vn terzo duo anni ad esser seminato di frumento; oltra che auanzarà dal terzo alla metà, che si seminaua quella semenza, & ancho in quel terzo non andrà tanta semenza, quanta andaua prima, e i terreni saran meglio gouernati, e renderanno quasi il doppio d'utilità da quel che faceuano prima. quel terzo dunque che sarà pien di frumento l'anno auenire andrà pien di minuti, quel che era pien di minuti, andrà voto, e quel, che era voto si seminerà così successiuamente di tempo in tempo, essendo sempre lauorati, e gouernati benissimo.

Quan-



## DELLE RICCHEZZE

Quanto dourebbero esser lunghi i campi,  
tornature, ò giugeri per ararli, &  
à che banda del Sol posti:

(ap. 24.

**I** Luoghi sudetti, doue si seminano le biade, ò i minuti non vorrebbero esser più lunghi di pertiche sessanta di piedi sei l'vna. perche si suol dire; chi semina corto, caua più frutto. questi vorrebbero essere voltati per la lunga al mezzo giorno. perche sono più dominati dal sole, e così rendono più frutto.

Quanti campi si deono dare à vn paio di  
buoi per ararli. (ap. 25.

**N**ON si deono dar più di campi venti à vn paio di buoi, si come è ordinato ne gli statuti di questo paese nostro, i quali ordinano, che d'ogni paio de buoi si diano campi venti, e che siano arati cinque volte con quella, che si semina, e chi restasse di far questo, e desse solo tre arature à vn campo, il qual rendesse staia noue di grano, in tal caso il lauoratore sarebbe obligato rifar il padrone à rata di arature, in cui hauesse mancato, cioè staia tre di grano per aratura. percioche si vede, che per ogni aratura, che si dà à vn campo, oltre le tre, che si costumano, il campo produce molta biada de più per ogni aratura.

Delle



DELL' AGRIC. PARTE I. 8

Delle terre da minuti. Cap. 26.

**L**E terre da minuti vogliono essere arate, e gouernate nel modo detto di sopra. gouernandosi però sempre secondo la qualità, e natura de terreni secondo i luoghi, doue son poste.

Dell' arar de terreni. Cap. 27.

**A**Rar non si dene, quādo la terra è bagnata. perche essendo bagnata, quanto ne piglia, e volta il vomero diuine sterile per vn' anno, e voltandosi la bagnata disotto diuine sterile per anni tre. Medesimamente non si dee arare quando la terra è tanto dura, che non si possa maneggiare, ò gouernar bene. arar si dee profondamente la terra grassa. perche la terra grassa malamente lauorata produce poco frutto, ò nessuno. quando è cotta dal freddo, e dal caldo produce gran quantità di biade. perciò è ben ararla auanti il verno non si denno arar i terreni, dopò il verno, se non fosse però l'occasione di qualche rotta di fiume. Si deono sempre arar minuta, e non grossamente, perche così s'accommoda meglio, la terra. arandosi però sempre vna volta per lungo, e l'altra per trauerso, erpicandola al modo detto di sopra, dandole cinque arature al meno. perche si dice, ara molto, e semina poco. arar si dee la terra leggiera leggiermente, e non profondamente, come l'altra. questa si ari nella fine d' Agosto, ò al principio di Settembre, facendosi le concole di otto laghe, l'vna volte al modo sudetto. arar si dee ne' monti e colli, e doue sono i terreni leggieri, e sassosi. leggiermente al principio di Settembre.

¶ che



## DELLE RICCHEZZE

*A che tempo si deono seminare i frumenti.*

*Cap. 28.*

*IL tempo del seminare i frumenti e dai venti di settembre infino à i venti di nouembre, infino si dee sempre seminare più tosto, che più tardi, quindici di auanti, e quindici di dopo non s'intende ne troppo tosto, ne troppo tardi. il seminar presto inganna alle volte, e il tardi inganna sempre perche per se stesso è cattiuo, e per tale e tenuto, e si suol dire, che vn raccolto seminato tardi, si dourebbe abbruciare per non assuefarsi à seminar tardi.*

*Di che sorte deono esser le semenze per seminare, & altre cose in tal materia. Cap. 29.*

*IL frumento, che si dee seminare vuol esser nato nel proprio paese, generoso, buono, pieno, saldo, morbido, mole, e del color, dell'oro, e per contrario non si dee seminare il forestiero se non per gran necessit , il qual per  non sia tarlato, rotto, storpiato,   rugoso. cosi vogliono esser l'orzo, la segala, e gli altri. il seme seminato   luna crescente fa meglio, e colto   luna mancante si conserua meglio, e dura pi . le semenze non vogliono passare vn'anno percioche oltre   vn'anno son troppo secche, e la virt  formatiua priuata del proprio radicale humore, e tolta dal suo soggetto diuenta vana. percioche cotai semi rade volte san frutto. c*



DELL' AGRIC. PARTE I. 9

to.e ben vero, che di duo anni ( se ben sono secchi ) son però mediocri per seminarli di tre son cattiuu, & quei, che passano tre, sono sterilissimi, essẽdo seminati à buon' hora, si mettono più rari, e tardi assai più spessi, delle semenze deboli, nascono deboli biauẽ, ne mai piglian vigore.e così rendono poco vtile. alle terre, che sono albe- rate si dee dare il quinto più di semenze. ne si dee seminare il frumento in luogo acquoso, perche si tramuta in loglio, & in vena. il frumento seminato in terreno humido per tre anni continui diuenta il terzo anno segala. Il frumento seminato in terreno humidetto piu cresce, e fruttifica. Il frumento marzuolo seminato, fa figliuoli contra la opinion de molti, e rende assai buon frutto.

Dell'orzo. Cap. 30.

**L**'Orzo vuol esser, come il frumento del paese, e buo- no. questo vuol esser seminato in terren grasso, & asciutto, e ben tritto, esso dimagra alquanto il terreno.

Della Segala. Cap. 31.

**L**A Segala vuol esser, come l'orzo. questa vuole il terreno arenoso, e magro.

Della faua, e de piselli. Cap. 32.

**L**A faua, & i piselli vogliono terren grasso, luto- so, & humidetto perche nel secco si corrompono, e mar-  
B ciscono;



## DELLE RICCHEZZE

ciscono: e quei, che non si corrompono, imbastardiscono, fanno meglio seminati di rompitura, ma ancho nella terra lauorata san bene, ma non tanto.

### De Ceci. Cap. 33.

I Ceci vogliono il terren grasso, contra l'opinion di molti. però che nel magro rendono poco frutto. nei luoghi caldi si seminan di Febraio, e ne freddi d'Aprile, nè mediocri di Marzo. il cece nero è più sano. il bianco accresce il latte, e'l seme.

### Degli altri legumi, e minuti. Cap. 34.

I Legumi vogliono esser seminati in terren seco: I minuti nel seco, & arido, e così fanno meglio.

### Della Sagina, ò melica. Cap. 35.

LA Sagina, ò melica vuole il terren grasso, & humido, e chi ne vuole assai, non la semini molto spessa, e sempre in vn medesimo campo, ò luogo, ma che sia lauorato, letamato, e gouernato benissimo; se però non sien nouali.

### Del miglio. Cap. 36.

I L miglio si dee seminar la sera, e lasciar, che impregni cō l'humidità della rugiada, e poi coperto dargli l'erpice. à ridosso con qualche cosa sopra di non molto peso, & così far tre matine continue.

Del



DELL' AGRIC. PARTE I. 10

Del seminare del miglio, e in quai luoghi  
dia danno, e in quali nò. Cap. 37.

IL miglio seminato nelle terre ristopicate, se ben son  
nouali, leua quasi la ricolta dell' anno auuenire. semina-  
to ne' terreni, che habbian fruttato dà gran danno alla  
terra, se ben si lascia vota per l' anno che viene. semina-  
to in terreno, che non habbia fruttato quell' anno, dà  
poco danno alla terra.

Auertimento nel seminare. Cap. 38.

NON si dee seminare, quando il terreno, e bagna-  
to molto, alcuna sorte di biade, ò di minuti. Ma se il ter-  
reno fosse vn poco humidetto, si può seminare di frumē-  
to, di cece, di sagina, di piselli, e di faua.

Della neue. Cap. 39.

QUANDO vien molta neue, e troppo stà sù le  
biade le ammazza, e genera herbe cattine. però in tal  
caso è buono ogni giorno consumarla con l'erpice più  
che si puo, accioche se ne vada quanto prima.

De vermi, che rodono i grani ne' campi, e da  
che nascano. Cap. 40.

I VERMI, che consumano i grani ne' campi,  
nascono doppò che sono seminati i grani, se vien vna  
pioua, e poi vna gran forza di sole da vn' humido vi-  
schioso, che si fa nelle radici de grani dalla natura, è lo-  
ro in fusio lo spiritovitale.

B 2 De



## DELLE RICCHEZZE

De' tempi di zappare le biade.

Cap. 41.

**I**L frumento si zappi quādo hà quattro foglie, l'orzo cinque, la faua, e gli altri legumi, e grani, quando sono quatro dita alti si deono anco curare i grani i legumi, & i minuti vanno rizzapati, e questo si dee fare quando è il tempo, e non aspettar, che sieno grandi oltre al douere sopra il tutto s'auuertà di non zappar alcun grano, quando fiorisca. perche gli si dà danno grande. non si zappi mai, quando è molle il terreno. perche ammazza la robba, e assai ne muore. non si vanghi, nè zappi, ne si moua la terra quando è bagnata, e quando è troppo dura, e vangando, e zappando si moua tutta la terra, si zappa per leuar via le cattive herbe, e per rompere il terreno duro, & ammazza to. 7 lupini non si deono mai zappare, perche feriti nella radice, subito muoiono. se si vol zappare l'horto, zappisi à luna crescente, e che non sia nè troppo durà, nè troppo bagnata la terra.

Da che nasce la vena nelle biade.

Cap. 42.

**L**A vena, cioè la negra, la qual è la saluatica. perche la bianca, e la domestica nasce; perche regnando molte pious la terra si fa molto humida, & intemperata, e produce all'hora le vena.

Del-



DELL' AGRIC. PARTE I. II

Delle biade, che sono state vn tempo in  
massa, e della semenza del li-  
no. Cap. 43.

LE biade, che sono state alcuni mesi, & anni in mas-  
sa, non si deuono misurare se prima non son gittate da  
vn luogo all' altro con la palla, perche si perderebbe sei,  
e sette per cento di calo. vero è, che la semenza del lino  
fa al contrario, atteso che essendo tutta fuori del lino il  
Luglio, ò l' Agosto, al san Martino essendo stata in mas-  
sa, si troua di piu sette, od' otto per cento. e questo auuie-  
ne, perche quando si batte fuori la semenza a quel tem-  
po, e molto ristretta dal gran caldo, Doue poi l'olio, che  
vi è dentro sentēdo le prime pious, ò freddo si gonfia, &  
ella cresce al modo sudetto. del rimescolar le biade, e  
che effetto facciano, si dirà quādo si tratterà de' fattori,

Come si conseruino i grani sopra i granai.  
Cap. 44.

I granai si conseruan lungo tempo, se getterai foglie  
di oliuastro o d' oliuo sopra i grani, e quando son secche,  
le leuarai uia, e ue ne metterai delle altre, e a questo mo-  
do si conseruano ancho dalle tignuole, da gorgo-  
lioni, e da topi. Mescolate ne' grani le foglie del  
coriandro gli conseruano lungamente. Il miglio  
ben secco posto per vn terzo in ogni sorte di grano  
li conserua gran tempo. Governare il frumento

B 3

nella



## DELLE RICCHEZZE

nella corte, e lasciarlo in massa tanto, che si raffreddi  
il conserua lungamente. Il medesimo si conserua, se nel  
più ardente sole si lascia scaldar benissimo per tre hore,  
poi così caldo si criuella, e si porta in granaio, e si mette  
in massa. perche in tre, ò quattro giorni si rafferda, &  
à questo modo resta sano lungo tempo prendendosi la  
spuma del vitro, che habbia bollito, e bagnandosi con es-  
sa il grano, ei non si può più corrompere, ma si conserua  
lunga stagione, lo sterco de gli animali polueriggato, ò i  
rami secchi dell' assentio, ò dell' ambrotano similmente  
le foglie secche del sempre uiuo poste nel frumento, il cō-  
seruano, assai tempo da gli animali, che nol rodano. ucci-  
de gli animaletti, che rodono le biade, e nō è miglior co-  
sa, che l'acqua salsa, nella quale sia cotto oglio; e con  
quella bagnare il pauimento de' granai, e le mura, per-  
che subito si partono, ò si muoiono per quel mal' odore;  
il medesimo effetto fà l'odor del Castoreo, la sauina, il  
Zolfo, il corno de ceruo, l'hedera, e tutte l'altre cose, che  
hanno mal' odore, suffumicando i luoghi, doue son le bia-  
de. i quali odori non ponno sopportarsi, ne ancho dalle  
serpi, ne dalle nottole. il medesimo fanno ancho i fiori,  
i quali hanno mal' odore, come i fiori de gli ebuli, l'odor  
de quali discaccia i brāchi, le tignuole, e simili altri ani-  
mali. Come fà ancho l'assentio, la ruta, il montastro,  
l'ābrotano, la felce, la lauāda, e simile altre herbe, quali  
ammazzano ancho i pulci, e i cimici, gettate sopra il  
letto, ò poste sotto la coltrice, o cocendosi in aceto squil-  
litico, e bagnandosi con quel liquore il legname del let-  
to. Il seme del nauone, facendosi con esso fumo, ammaz-  
za i gorgoglioni, che rodono il grano. la calcina uiua  
polue-



poluercggiata, e gettatani sopra nella centesima parte di quel, che è il grano lo conserua mirabilmente, che nō si guasti, e da gli animali, che lo consumano. la sabbia postani per un terzo di quel, che è il grano, fa l'istesso effetto della calcina. Il grano pesto in luogo, doue non sia spiraglio si conserua da gorgoglioni. perche doue nō si vede non vengono. Il grano non si dee mescolare, perche viē più molestato dalle tignuole, e da altri animali, i quali, non passano più in giù d'un palmo. quando però esso e prima molestato da essi animali; le tignuole nō uēgono in quel frumento, che è mangiato spesso ca la pala posto il verbasco che fa il fior giallo, cioè il taso barbasso in qual si voglia luogo tira a se le tignuole mettēdosi foglie di lentisco sopra il grano infetto dalle tignuole esse fuggono, ò muoiono. il medesimo auuiene mettēdosi sopra esso grano, i fusti con le foglie insieme degli ebuli; la faua si conserua intiera senza buscar si se vien bagnata con acqua marina subito, che e colta medesimamente si conserua la faua delle tignuole se si caua, quando non luce la luna auanti giorno, e secca si pone sopra il granaio.

Tempida vender le biade Cap. 45.

**S**i deono vender le biade, vna parte al carnesciale, l'altra alla Pasqua, se la campagna è bella, e l'altra il mese di maggio. cioè vn terzo per volta, e à questo modo mai non si falla.



## DELLE RICCHEZZE

Che cosa sia lecita, ò vietata nell'agricoltura  
le feste. Cap. 46.

**H**A scritto il gran poeta Mantouano:  
Non vietano le leggi, che la festa

Non s'adacquino i campi, e si circondi

La biada con le siepi, ò che si vcelli

Arder le spine non si vieta, e possi

Lauar nel sano fiume il picciol gregge:

Non voglion tutta via i Pontefici, che si circodi la biada di siepi, nè che si lauino le pecore per cagion della lana, ma si bene per medicina ma come ho detto.

Commanda vergilio, che si lauino le pecore nelle feste, quando sono ne gli animali alcuni vitij, che col lauare si sanano: Concede ancho il ritto de gli antichi, che si pesti il farro, si taglino le facelle, si facciano le candelle di seuo, si coltiui la vite, e si purghino la peschiera, i laghi, e le fosse, accommodare il letame, riporre il fieno nel tagliato, spremere le oliue, stendere, i peri, i pomi, & i fichi, fare il cascio, portare in collo, ò sopra gli animali gli alberi per piantarli ma non è lecito giunger gli animali, ne piantar quegli alberi, che sono portati, nè aprir la terra, nè separar i rami da gli alberi ne seminare, ne tagliar fieno, nè condurlo, nè vendemiare, ne tonder le pecore è lecito far il vin cotto. e cuocere il mosto, e lecito ancho raccogliere l'uua, che si vuol serbare, e nell'orto quelle cose, che ponno giouare all'herbe, che sono buone per lo vitto humano.

IL FINE DELLA PRIMA PARTE  
Delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Delle



# DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTURA.

## PARTI SECONDA.

*Come tutti gli alberi, ò piante hanno forza di  
nascere da se stesse. Cap. 1.*

**L**I ASCUN A pianta ( si come dicono  
gli scrittori ) ha forza di nascere da se stes-  
sa, alcune solamente dalla semenza, altre  
dal tronco, ò ramo. altre di ramo, e semen-  
za, & ogni pianta, c'habbia semenza ha forza in essa  
per nascere, ma molte volte ve ne sono, che le hanno così  
fiacche, e di così poca forza, e virtù, che gli alberi, che di  
essa nascono sono tardi in allevarsi, e riescono suaniti.  
portano il frutto tardo, e suanito, & anchor la maggior  
parte d'essi nascono sterili, e per esser buoni è necessa-  
rio, che s'inestino, traspiantino; la pianta, che non porta  
semenza, nasce da suoi rami, ò radici, che la natura in co-  
sa veruna non è diffetosa, & ogni pianta ha in se mede-  
sima la sua semenza, dalla quale si moltiplica, ò di semen-  
za, ò di ramo, ò di radice, & anco alle volte di tutti.

*Quali alberi nascono bene dall'osso, o midolla, e  
semenza, e del tempo del piantare, o semi-  
nare cotai cose. Cap. 2.*

GLI alberi, che nascono bene dall'osso, ò midolla  
sono il pistacchio, la noce il nocciuolo auellano, lo  
amandolo, il pesco, il pruno, le palme, il cipresso,  
il



## DELLE RICCHEZZE

il pino, il lauro, lo abete, gli oliui imbastardiscono, gli armellini. i nespoli si tramutano, e fanno vna sorte catiua di frutti, le viti non rendono mai frutto, nate da semenza il castagno diuenta saluatico, nasce ancho il ciregio, ma questo non rende mai dolce frutto se non s'insola in vn altro albero: dalle midolle e semenze nascono i pomi, i peri, i cotogni, ma questi sono saluatici. i fichi, i mori, e cose simili, e ben vero, che gli alberi, che hanno la semenza minuta han sempre più viua la virtù, e la forza per nascer ne' rami, che nella semenza, come si vede, ne' fichi, mori oliui, e viti. Le semenze dure, come quelle, che hanno osso, o scorza si deono seminar nel fin d'Ottobre insino a mezzo Nouembre. però che la durezza della scorza, o dell'osso si spezzi cō l'humor del verno. ma quelle che sono semenze minute, come di pomo, pero, e simili, & ogni altra semenza debole, e di poca forza, si seminan la primauera, quando comincia a farsi caldo, ilquale aiuta molto a far viue, cioè a svegliar le semenze. volendo hauer assai fichi, o mori piglia vna corda, e con fichi fregala bene, o con mori tanto, che vi si attachino le grane nelle costole della corda, & essa corda, mettendola vn palmo à basso in buona terra, che sia tritta, e gouernata, e le semenze, che saran restate attaccate alla corda, nascerāno, e così hauerai quanti alberi de fichi, e mori, tu vorrai, come saranno vn poco grandetti si traspiantano al tempo, che si dirà più a basso.

Quali



Quali alberi si possono piantar , con le radici,  
 quai da i piantoni, & quai da i rami  
 spiccati. Cap. 3.

**G**Li alberi, che si possono piantar con le radici, le quali si cauano da gli alberi, che dalle radici son germogliati. Sono questi i pomi, i peri, i ciregi, gli armellini, i pomi cotogni, i pomi granati, i fusini, i sorbi, i cornioli, gli amandoli, i pesci, le noci, i mirti, i nespoli, e simili. dalle piante cauate da gli alberi, come si fa da i salci, senza radice, si piantano gli amandoli, i peri, i mori, i cedri, gli oliui, i cotogni, il pioppo bianco, e nero. i salci, l'hedera, il giugiololo, il mirto, il castagno, il nespolo, e simili: questi trapiantati, poi che saranno grandicelli, diuengono migliori. da i rami schiantati da gli alberi, si può piantare il fico, il moro, il cedro, il pomo granato, gli oliui, il sicomoro, il bosso, il pioppo bianco, e nero, il salcio, il mirto, il cotogno, e simili. questi si piantano da i rami. Oltre gli alberi si piantano anchora alcune herbe, come son la mortella, la sauina, il tamarisco, lo spico, la lauanda, il rosmerino, e si fatte. gli amandoli si possono piantar à tutti i tre modi, e così gli auelani. ma quei che possono esser piantati dalle semenze, e dalle piante sono gli amandoli, i fusini, damaschini, le palme i pistacchi, i platani, i lauri, e somiglianti.

Quali



## DELLE RICCHEZZE

*Quali alberi non fanno rampoli, o piante.*

Cap. 4.

**G**L I alberi, che non fanno rampoli con le radici, ò piante sono il bosso, e il citiso, la vite, fà alle volte certi rampoli, ma sono sì puo dir sterili. perche non danno quasi niente di frutto e si dicono bastardoni.

*Che i rami, che si piantano non si deono torcere, e ciò che in alcune si dee fare.*

Cap. 5.

**I**L ramo, che si pianta non si dee lascierare, ne torcere, ne dirompere, come fanno alcuni. accioche faccia più presto le radici. ma costoro s'ingannano. perche à questo modo li vègono a storpiare, e imparticolar quei, che hanno i pori grandi, & ampi, e rara composition di legno, ò gran midolle, come il salce, la vite, il fico, e simili, perche a quel modo pochi se n'appigliano in quelle piante, le quali hanno sodo, e spesso legno, si come il bosso, la sauina, e simili, si può fendere la parte di sotto, e nell'apritura mettere una picciola petraccia, accioche nella lunghezza della piàta l'humor terrestre possa entrare, e nodrirla, e la tagliatura di sotto vuol esser fatta per lungo, e non per trauerso, ò vuol esser schiàtato dall'albero, accioche in cotal maniera i pori per liquali riceue il nutrimento habbia più apèrti. e in somma ogni ramuscello di pianta si può fender da basso, e metterui una petraccia, che così s'appiglia meglio.

Di che



DELL' AGRIC. PARTE II. 15

Di che età vogliono esser i rami, che si piantano,  
& à che tempo si deono cogliere, e pian-  
tare Cap. 6.

**I** Rami, che si piantano vogliono esser di duo anni, fuor  
che le viti, che vogliono esser d'un anno. que sti han  
no a esser belli, uerdi, schietti, pieni di sucu, uigorosi, e  
di bella scorza. Si deono piantar la primavera à Luna  
crescente in buon tempo, la fossa vuol esser alquanto  
concaua, accioche vi possa penetrar l'humore delle pio  
ue mettendosi con la terra mescolato insieme letame  
digesto, che passi vn' anno nella fossa, auertendosi che  
ogni ramo, che si vuol piantare si deue tore nello scema  
re, e mancar del giorno, e s'è possibile nel crescer della  
Luna si piantano.

Quali alberi son maschi, e quai femine, e come le  
piante saluatiche diuentano dimestiche, e  
le domestiche saluatiche. Cap. 7.

**I**N tutte le spetie de gli alberi son maschi, e femine.  
I maschi fanno le foglie piu picciole, prima della fe-  
mina germogliano per esser piu caldi, e le lor foglie so-  
no piu strette per la sechezza del maschio. le piante, che  
son domestiche, e si lasciano di coltiuare diuentano sal-  
uatici, e le saluatiche coltiuate si fan domestiche. si fa  
ancho vna pianta di saluatica domestica tagliandosi  
i rami di cotal pianta per trauerso oltra la metà del  
midolo, e legati incontanente, come se si legasse  
vna ferita, mettendosi d'intorno della cera, ò fan-  
go, e per difesa contra la piousa, & accioche non si  
rompano i rami, ò s'aprano le tagliature mettendo-  
nisi pertiche, che li diffendano dal vento, accioche non  
si pos-



## DELLE RICCHEZZE

si possano crolare, ne mouere; auertendosi, che d'vna pianta à questo modo vna parte si può far domestica, e vna parte lasciar saluatica, che darà ammiratione à chi la vedrà.

Quello, che si dee fare a gli alberi, che si piantano. Cap. 8.

**Q**uando si vuol piantare l'albero, si dee auertire se la pianta, è picciola ò grande. s'è picciola si dee rimondare, e tagliarle tutti i ramuscelli fuor che la cima. e s'è grande tagliarle tutti i rami affatto, lasciando solo il pedale. auertendosi che se fosse pomo granato si possono lasciar ancho duo pedali congiunti insieme, e quando la pianta è appresa non si dee molestar, ne portar se non il secondo anno.

A far che le piante diuentino grosse, e crescano. Cap. 9.

**A** quelle piante, che si vuol, che crescano in grossezza, e non in altezza: si dee troncar la cima, e secondo, che giermoglia lasciar loro pochi rami. à quelle poi, che non crescono si dee fender la scorza per lungo in quattro, ò cinque luoghi d'intorno il pedale dell'albero. ma nel tagliar la scorza, si dee gouernare secondo la grossezza, o sottigliezza dell'albero.

A far che gli alberi sieno fertili, che tengano i frutti, e che li facciano belli, e gustosi. Cap. 10.

Accioche



**A** Ccioche gl'alberi sieno fertili. e facciano assai frutti, si faccia un cerchio di piombo, e si circondi l'albero alto da terra vn piede, e si lasci così insino, che comincia à fiorire, e à quel tempo si leui. questo fa anchora che l'albero ritiene i frutti. Si che non cadano, cioè il fare vna ghirlanda del maschio della palma, e incoronar la pianta. rende a questo modo anchora più frutti, e se fosse sterile si fa fruttifera. medesimamente piglia del l'oglio cauato quādo comincia à ingrossar le radici, e fane vna ghirlanda, e circunda il tronco dell'albero, il qual per questo farà assai frutti, e alligneranno, e saran perfette. La paglia delle faue battute posta intorno al tronco dell'albero fa che faccia assai frutti, e che diuen- tino fertilissimo. Se vn'albero non fa frutti, per far che ne faccia ogni anno. si fa, che vn'huomo sucinto, e co' capegli rabufati, pigli vna scure ò vn falchino, e con disdegno vada all'albero, che non fa frutto per tagliarlo, e li venga incontro alcuno, e preghi, che non lo tagli e prometta, che farà frutti. allhora lo sdegnoso, come persuaso da colui, perdoni all'albero per l'auenire si crede, che produca frutt in abbondanza. E se vn'albero haurà gran quantità di frutti, leuandosene la metà, ò almanco il terzo i frutti, che resteranno veran più belli, migliori di maggior gusto, e l'anno auuenire farà medesimamente frutti assai. ma se legherai il granchio intorno l'albero, e similmente s'abbracciarai col piombo esso tronco, come corona l'albero non getterà il frutto, il piombo gli si torna, quando l'albero ha fiorito medesimamente se si legherà all'albero l'herba palio in modo che stia sospesa. L'albero terra i frutti, anchora, se scalerai



## DELLE RICCHEZZE

cerai a torno la radice dell'albero la forerai, e ui metterai vn conio di corno coprendola poi di terra farai, che ritterà i frutti, legandosi ancho questo verso d'Homero al ramo dell'albero ritiene i frutti:

† *Mensibus Aeream erat cupandenis tribus intra:*  
Circondandosi con l'herba verbasco, cioè tasso barbasso. L'albero della noce non getta via il frutto, e se batterai robustamente i rami delle noce, l'anno seguente ti daranno assai frutti. Sonci di quei, che mettono punte di chiodi nel legno, con cui batton le noci per tanto maggiormente pestarle, accioche rendano maggior frutto.

Di che tempo si deono far le fosse per piantar gli alberi, come si hanno a fare, e cioche si dee fare prima che si piantino.

Cap. II.

**P**Er gli alberi, che si disegnano di piantare l'Ottobre col Nouembre bisogna far le fosse di Luglio, o l'Agosto adietro, per quei, che si vogliono piantare il Febraio, o il Marzo bisogna far le fosse auanti Natale le prime, accioche la terra sia cotta dal Sole, le seconde accioche sia cotta dal freddo. Le fosse vorrebbono almeno esser larghe per quadro tre piedi, e profonde altri tre. sonci però di quei, che le fanno strette di sopra, e larghe nel fondo, accioche le radici penetrino, e si dilatino meglio. nondimeno le prime mi piaccion molto, e auanti che si piantino gli alberi, o piantoni, o i rami empir le fosse di paglia, e far abbruciar la  
paglia



*paglia in esse. perche oltra che cuoce, riduce in cenere parte della terra della fossa. la cenere della paglia è ottima per le piante. bisogna poi hauer il letame digesto; e che passi vn' anno, e non più, e come si sarà gettata vn poco della terra, che sarà stata cotta, ò dal Sole, ò dal freddo sù le radici incorporar quell'altra col letame, & empir la fossa, e se è di Primavera lasciarla concava, accioche vi possano penetrar le pìoue, e se sotto il verno colmarla, accioche'l freddo non ammazzi la pianta. alcuni gettano nella fossa vna pallata di cenere, ò di polue raccolta la state sopra le strade, ò di vinaccia. a i piantoni, ò a i rami, basta incorporar la terra co'l letame. il piantone sia di albero fruttifero, ò di salce vñ cacciato nella terra, quanto è lunga la tagliatura. in essa fossa poi ricoperto con la sua terra, e poi inuoltato con cane o pezzolati accioche si conserui dalle bestie, che nol rodino, ò guastino.*

*Del tempo del piantar gli alberi, e come si deono piantare. Cap. 12.*

*GLI alberi, che hanno radici si deono piatar d'Ottobre, ò di Nouembre. ma il principal tempo è venti giorni auanti San Martino, e venti giorni dopo. quei che non han radice si piantano di Febraio, ò di Marzo, ò li sieno state tronche le radici, ò le habbiano molto rotte, e così i rami. auertendosi che gli alberi si deono piantar, come quelli, che han la radice verso quella parte del Sole, doue erano segnandoli con terra rossa per conoscer a qual parte erano prima riuolti, quei da rami, e piantoni nō importa molto piantarli, come più*

C torna



## DELLE RICCHEZZE

*Sorna commodo . si piantano auanti il uerno gli alberi, che han radice . perche la natura del uerno nodrisce le radici, e la primavera attende a nodrir le cime. si piantano gli alberi à Luna crescēte duo dì dopo, che ella ha fatto; perche piantandosi i duo giorni auanti, che si veggia la Luna . gli alberi, e le viti , non fan radici . si dee auertire , che non si deono piantar nè alberi , ne viti, quando è molle molto il terreno . perche il terreno s'ammassa, e le piante non possono appigliarui si l'albero piantato à Luna crescente crescerà molto . ma à Luna scemante sarà humile , e basso, ma molto più robusto, gagliardo, e forte. ma sopra il tutto si dee auuertire di nō piantarli quando la Luna è piena . perche gli alberi all' hora creano vna infinità di vermi, e di formiche, & a lungo andare li marciscono. piantandosi gli alberi si deono metter più basso, che sia possibile, come sarebbe quasi la metà dell' albero, & alle radici si dee ben calcar la terra, accioche s'unisca meglio con le radici . ma di sopra non si dee calcare altrimenti , accioche le pioni vi possano penetrar meglio, e la terra incorporata co' letame vuol essere smossa, e molto ben tritta. Se la terra è cretosa vi si mette della sabia . se è sabionosa vi si mette della creta.*

*Del tempo del piantare i fichi, e che tengano i frutti : Del piantar i castagni , i giuglioli, i peschi, e a far che durino lungo tem*

*po. Cap. 13.*

*¶ Fichi si deono piatar la primavera . cioè da mazzo  
Marzo*



DELL' AGRIC. P A R T E II. 18

Marzo per tutto Giugno. e si possono piantar da barba-  
to, cioè del polone dal fico, dal piantone, e dal ramo. ma  
è meglio quando è di ramo. questi amano i luoghi espo-  
sti al Sole, e sassosi, e giaiosi. I fichi non getteranno via  
i frutti se si ongerà il tronco con il sugo delle more. Il  
castagno, ilqual si chiama gianda di Gioue s'allegria di  
luoghi freddi, e di terra arenosa, o sassosa, questo si pian-  
ta ò a mezo Settembre, ò a mezo Marzo. e si può pian-  
tare dalle radici, ò da piantoni ò da rami. I giugiuoli si  
piantano auanti il uerno, e il suo fusto non vuol esser  
grosso manco del dito grosso, e che habbia la radice, per  
che cosi si appiglia meglio: i peschi dureranno lungamē-  
te se saranno incalmati sopra i pomi cotogni, o sopra gli  
amandoli, e quanto più si tengono bassi, tanto più tem-  
po durano, ancho quando non sono incalmati, come son  
grossi vn dito gioua tagliar la uerga presso a terra accio  
che faccia prima le radici, auanti che venghi alta, e  
quādo mostra segno di morire si deono tagliar tutti i ra-  
mi, lasciandoui solamente i tronchi, come si fa quando  
si cerpiscono li salici, e fender la scorza lungho la verga  
in tre, ò quattro luoghi. quando si traspiantano, e sono  
della grossezza d'vn dito si deono metter per lungho  
della fossa, come si fanno le viti, come a suo luogo dirò,  
e la fossa vuol esser almanco piedi cinque lunga, larga  
duo, e profonda altri duo, e bisogna lasciarli poco alti  
da terra, accioche facciano gran quantità di radici, &  
a questo modo durerāno lūgo tēpo. e chi facesse il mede-  
simo a gli altri alberi quando son grossi. come il dito del-  
la mano, durerebbono i secoli. Si dee ancho tagliar loro  
la più grossa, e più lunga radice, quando si traspianta-



## DELLE RICCHEZZE

no, e il medesimo si dourebbe fare alli altri alberi. perche quella impedisce il fruttar copioso, e che i frutti non venghino grossi, gustosi, e belli.

*A* far che i pomi granati non si rompano, e durino lungo tempo, e cosi ogni altra sorte di pomi: a sapere quanti grani ha vn pomo granato, e cioche si dee fare, quando viene acetosi. Cap. 14.

*S*E quando si pianta il pomo granato si metteran tre pietre nella fossa i pomi non si romperāno, e quando i pomi non sono anchora maturi se lor torcerai vn poco i rami oue pendino durerano assai, se si metteranno nell'orzo. vngendosi co'l succo dell'herba Satarione la sommità de' pomi non si putrefaranno. i pomi granati dureranno molto se si sommergeran nell'acqua calda, ò nella pece. Contandosi i grani d'vn pomo granato picciolo, s'hauerà il numero de grani de gli altri pomi quantunque grossi, perciò che tanti grani ha vn pomo picciolo, quāti hāno i grādi, parlādo d vn albero stesso: quando vengono acetosi fà loro vn cerchio à torno il piede di piombo, ò di cuoio di serpe, quando fioriscono, e questo conserua ancho che i fiori non cadano; e se son garbi, dandosi loro alle radici del letame di porco si fan dolci, il medesimo dato alle radici de gli amandoli amari li fà dolci, e maggiori, e piu delicati.

*Quando*



Quando si deono zappare , e vangare gli alberi;  
dar loro il letame , gouernarli potarli , e  
quanti rami vogliono hauere.

Cap. 15.

6 LI alberi de giardini , o de gli horti si deono te-  
ner zappati almeno due volte l'anno massimamente  
i peri, i pomi, e massimamente quando si vede, che l'her-  
ba è loro radicata intorno al piede, e l'autunno essendo  
in terreno , che non sia molto grasso si dà loro del leta-  
me mescolato con la terra , ma lontana dal piè dell'al-  
bero almeno vn palmo leuando la terra fino sopra le ra-  
dici almeno per duo piedi all'intorno. il vangar à torno  
l'albero , si dee fare à Luna crescente , e portarui della  
terra fresca, buona , e che sia stata lungi dall'albero, e  
così coprirlo dal piede di essa terra. a gli alberi commu-  
ni si dee l'autunno cauar d'intorno insino alle radici , e  
porui del letame digesto, che passi vn'anno, e poi lasciar  
così, accioche le pìoue possano mandar l'humor alle ra-  
dici. ma se la terra è sabionosa bisogna metterui del-  
la creta grassa , e se è troppo cretosa metterui della  
sabbia , e queste seruirano in luogo di letame a gli al-  
beri fruttiferi , si dà il letame anchora che sieno in  
terren grasso il mese di GENAIO , leuando la terra  
fin sopra le radici , e auanti che loro si dia il le-  
tame , bisogna gittarui vn poco di terra fresca  
sopra le radici , e poi il letame , e al fin si cuo-  
pre di terra , e si lascia vn poco concaua , accio-  
che vi possano penetrare le pìoue , & à questo

C 3 modo



## DELLE RICCHEZZE

+ modo facendosi non s'abbrucciano le radici della pianta. à gli alberi piccioli, che si piantano, nè il primo, nè il secondo anno si dourebbe far niente, perche molte volte auuiene, che gettano da i lati migliori rampoli, che per lo fusto principale, e inauedutamente lor si uiene a leuar il miglior si lascia lor prima far ben le radiei, e poi si mondano, e si gouernano diligentemente. quegl alberi, che si vogliono curare, ò potare si deono gouernare di Febraio à Luna scema, tagliando loro i rami fouerchi, e che uengono all'ingiu, e curarli con ogni diligentia, agli alberi comuni, che si cerpiscono si deono' lasciar tre rami, perche cosi stano meglio, et son più belli.

A che tempo si deono traspiantare gli alberi, gli effetti, che fanno essendo molte volte traspiantati, e come si conseruano le piante, che non siano offese dalle bestie. Cap. 16.

+ **G**Li alberi si deono traspiantare venti giorni auanti San Martino, ò venti giorni dopo a Luna crescente. e vero che si possono traspiantare di Febraio, e di Marzo, ma la natura il uerno nodrisce le radici, e la state le foglie, quanto più volte son traspiantati tanto più migliorano i frutti. Questo si deono cauar nel mancar del giorno, e se possibile nel crescer della Luna si traspiantino. Se con isterco di cane distemperato con urina putridissima bagnarai le foglie, e le piante non saranno rose, ne guaste da gli animali. Il medesimo



DELL' AGRIC. PARTE II. 20

desimo fa lo sterco bouino distemperato con acqua nera di cuoi adobati, e si bagnano le piante al modo sudetto.

A far che le amandole saranno scritte, e cosi altri frutti simili, e delli Alami bianchi, e salci, che in vn giorno istesso dell' anno riuoltino le foglie.

Cap. 17.

PIANTAR si deono le amandole, e lasciarle cosi per otto giorni, e poi cauarle, e se si trouano aperte scriuere in esse con vna penna, o stilo d'otone, o con terra rossa, o con cinabro distemperato nell'acqua sopra l'anime, o farui cioche si vuole poi tornarle nell'osso, e ripiantarlo, e tutte le amandole, che nasceranno di tempo in tempo haurano sopra quelle lettere, o quel che vi haurai disegnato. Il medesimo si può far con altri frutti simili, tenendo l'istesso ordine. gli alami bianchi, e salci il piu lungo giorno dell'anno, che capisse in mezzo a questo numero ne giorni, cominciando alli sedici di Giugno per tutti li ventisei di detto mese, che sarà alli ventiun di detto mese. voltano la foglia, cioe quella, che hanno tenuto d'vna banda, la tengono da quel di impoi dall'altra parte contraria, e perciò paiono quelle foglie hauer mutato colore, e da qui si conosce, quando i giorni hanno cominciato a scemare.

C 4 che



## DELLE RICCHEZZE

*A* che tempo si deono tagliar gli alberi, accio-  
che durino lungo tempo. Cap. 18.

GLI alberi, che si vogliono tagliar per fabricare, ac-  
cioche durino lungo tempo, si deono tagliar più tosto  
l'autunno, che la primavera, e à Luna scemante nel fin  
della Luna. perche à quel tempo son sechi, e senza hu-  
more, dalle quai cose si conserua il legno, chi li taglia a  
Luna crescente fa grande errore. perciò che sono in  
quel tempo pieni di succo, e di vischiosità, dalle quai co-  
se si generano i tarli, che li rodono, e per tal cagion si  
corrompono ancho piu presto. se si tagliano nel fin de  
la Luna di Genaio in tempo buono, mai non si tarlano,  
ne corrompono, e se si tagliano l'ultimo dì di essa Luna,  
durano quasi perpetuamente.

Dell'inestare gli alberi, e in quante maniere  
secondo gli antichi. Cap. 19.

TRE maniere d'inestar lasciarono scritte gli anti-  
chi, cioè quando segato, ò fesso l'albero vi si pongono i  
tagliati ramuscelli, o sarmenti. L'altra quando tra la  
scorza, e il legno si pone: il sarmento, che è quando si  
vuole inestare vna sopra i ciregy, ò cose simili, e que-  
ste due si fanno la primavera: la terza quando cauata  
vna gemma, cioè occhio dell'albero con alquanto  
di scorza si accomoda in vn' altro albero, e si può far  
la state, e questa si chiama scudetto, come di tutti que-  
sti tre modi a suo luogo si dirà.

fn



In quanti modi si possa incalmare secondo  
i moderni; e prima dell'in-  
calmare à fesoło, ò di  
mensa, o t auola.

Cap. 20.

**S**'incalma à diuersi modi, come quì sotto si potrà ve-  
dere. ma quel del fesoło, e più in vso, e si fa in questo  
modo. Si sega, ò si taglia nel più bel luogo dell'albero,  
e i ferri sieno taglienti per tagliar meglio, e si polisce  
il taglio fendendo per quattro dita, ò quanto fà biso-  
gno, legando prima il legno, accioche non si apra trop-  
po hauendo poi vna stecca di osso, ò di corno di le gno for-  
te s'apre con essa la fessura tanto, che vi si acconcino le  
calme nel fesso, che non si veggia niente del loro taglio,  
facendosi sopra il tutto, che le scorze si dell'albero, co-  
me delle calme s'incontrino benissimo. perche in questo  
consiste il tutto. si lascia alle calme essa scorza solo da  
vna banda. perche quella parte della calma, che va nel  
legno si taglia da ogni banda, e non importa che vi sia  
scorza, ne troppo legno per non far restar il taglio del  
legno tanto aperto si caua poi via la stecca, e s'auuerte  
che'l primo occhio della calma à pena resti disopra dal  
taglio. Si copre poi esso taglio con cera composta con  
trementina per esser miglior dell'altra nel coprire, e  
nell'empir ogni fessura, & è ancho di minore spesa.  
Si puo ancho accommodar con creta, & coprir con  
vn poco di scorza, ò pelluzzo, ò cappecchia grossa,  
e legar di sotto dalla calma tanto, quanto è il taglio  
con le



## DELLE RICCHEZZE

con le dette cose il ramo, ò albero incalmato con vna stropa, ò tiglia con cui si legano i cerchi delle botti. auertendosi, che le calme non sieno piu lunghe d'un palmo.

### A incalmar à cornetto.

Cap. 21.

L'incalmare à cornetto si puo far à ogni tēpo. pur che gli alberi sudino non dimena S'incalma piu di Febraio, e di Marzo, che di Luglio o di Agosto. perche gli alberi sono più in amore, e l'aere e più tēperato, à questo modo Si incalma meglio nè tronchi grossi, che nè sottili, & in quelli, che hāno la scorza grossa, e dura, che ne gli altri, che l'hanno sòtile, e mole, e le calme vogliono essere alquāto grosse, e spesse d'ochi, e pigliate dall'oriente. da esso albero si taglia dunque, ò si sega con sega sottile il tronco ol ramo dell'albero, e si rade con vn coltello tagliente, finche resti ben netto, ben liscio, & vguale. talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna, e poi si lega appresso il taglio con vna cintola, accioche nel ficcare il conio tra la scorza, e'l legno (perche cosi s'incalma) ella non si rompe, ma è meglio con chiodo da cauallo, che habbia limati via da vn lato i duo cantoni, e che sia aguzzato bene. si ficca dunque il chiodo, ò il conio tra la scorza, e il legno con destrezza, & il piano del conio, ò del chiodo, sia verso il legno, ò la scorza, e le calme sieno alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, e sieno sanza la scorza prima, lascia donisi la seconda sottile, e verde, cioè che sia rasa via con diligenza la prima scorza.



scorza. Queste si pongono ne buchi fatti con i detti istrumenti, purché le scorze loro, e del tronco si bacinino, e non si veggia niente del taglio, ò del nudo, ma sole le scorze, & acconciate à torno al tronco le calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita. si cuopra subito il taglio del tronco, e le fessure della scorza, e delle calme con cera nel modo detto di sopra. poi leuata la cintola si rileghi la scorza del trōco, ò verga nel medesimo luogo con vna stropia fessa, ò taglia tanto lunga, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa, & oltra ciò vi si ponga vn paletto al tronco per fortificarle. si deono ancho leuare i germogli, che venissero dall'albero, lasciando alle calme duo, ò tre occhide più belli per ciascuna. perche quanto meno saranno tanto più l'humor li farà venir più tosto grandi.

*A incalmare con semenze de' diuersi  
frutti. Cap. 22.*

**S**I puo al modo sudetto far con semenze di diuersi frutti, come di peri, pomi, cotogni, e frutti simili ponendo tra la scorza, e'l legno le semenze con la punta insuso, che à pena si veggia la punta delle semenze. si può far ancho à mezo vn ramo, ò legno, tagliando vn poco per trauerso la scorza, e con la cepa, ò chiodo allargare vn poco tanto, che si li possi accociar commodamente la semenza, e poi con cera, ò con creta

accom-



## DELLE RICCHEZZE

accommodarla benissimo turando la tagliatura di sopra, e il luogo, doue son messe le semenze, ò far che non si veggia se non la punta, e accommodar di modo, che l'acqua non vi possa penetrare.

Dell'inestar a canello, ò bucciolo, ò spoletta. Cap. 23.

**L'**inestar à canello (come qui sotto dirò) è molto buono, e massime in quelli alberi, che hanno il legno, che da se stessi spiccano la scorza, come sono l'oliue, i fichi, i mori, i salici, le noci, il melarantio, il cedro, l'alamo bianco, e simili. questo si puo fare di Marzo, d'Aprile, di Maggio, & ancho alla fine di Giugno, ò al principio di Luglio, hauendo però riguardo di farlo più tosto ò più tardi secondo il freddo, e caldo de paesi, & ancho spiccar le calme il tempo, che gli alberi sudino, e sieno in perfettione, e che elle sieno nette, lisce, e tolte pur dall'oriente, usando poi ogni diligentia nel torcerle cauar ogni bucciolo, ò canello, ò spoletta de gli alberi senza romperle, e farle della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerle si confrontino talmente, che paiano vna stessa cosa col ramo, il qual canello, ò bucciolo, o spoletta nō habbino più di duo, ò tre occhi; si fa adunque in questo modo. Si taglia l'inesto d'intorno di sotto, e di sopra, e si torce sottilmente la scorza di modo che senza romperla netta si caui. e se il canello non si aparta ben dal legno, mettasì tra la scorza, e l'



DELL' AGRIC. PARTE II. 23

el legno vna canna molto sottile, e cosi si vada allargando la scorza d'intorno con destrezza tanto, che si caui, che non si guasti. poi habbiasi vna scodella d'acqua, che non sia molto fredda, ma alquāto tocca dal Sole, & in quella mettasì quella scorza insin à tanto, che si leui vn'altra tanta scorza al ramicello, che vuoi incalmare, il quale sia della grossezza di quel primo, donde hai leuato il canello, & s'accomodi bene, e che di sotto, e per tutto sia giusto, & uguale, e copri poi con creta per tutto lasciando solo gli occhi alquanto scoperti, e saria bene cibare prima il canello con latte di fico, accioche si attache si attachi meglio, ò con acqua doue siano stato a molle draganti auertendosi che si dee tanto andare scorzando il ramicello in giuso, doue si vuol mettere il canello, che resti giusto alla medesima grossezza.

*A inestar à scudetto, ò quadretto.*

Cap. 24.

L'inestar a scudetto, ò quadretto si dee far à quegli alberi in cui si fa l'inesto, ò di cornetto, o di canello, che habbiano la scorza grande, e succosa, e scropolosa. & si fa questo in più modi. e primamente quando l'occhio pare che cominci à spuntar fuori. si caua fuori adunque esso occhio con alquanto di scorza intorno. poi fa il medesimo di quello onde vuoi seruirti per calma, e saria bene hauer vn ramo sempre  
con



## DELLE RICCHEZZE

con esso, accioche l'occhio fosse fresco, e subito tolto, porlo in quel luogo cauato, auertendo, che il ramo, d'onde il caui, sia netto, e succoso. e se ben si potria metter in altro luogo, che per mezo l'occhio, questo è meglio. perche doue spunta l'occhio sotto il ramo in quel luogo si raguna più sostanza, e fa appigliar meglio. Sonci di quei, che (per che s'unisca meglio) vi mettono vna gocciola di mele. ma questo non è troppo buono per tal conto. perche il mele è caldo, e corosiuo, e fa alquanto danno per il caldo, che è in se. ma meglio sarebbe vn poco di acqua, doue fosse stata a molle la gomma di draganti, ma tanto poca, che sia quasi niente, auertendo di far, che si abbassino gli occhi.

A vn'altro modo di scudetto. Cap. 25.

**S'**Incalma ancho di scudetto a quest'altro modo. si taglia il ramuscello, che si vuol incalmare, tanta scorza, a torno, che paia à modo d'vn scudetto, e leuata dalle bande si rade sottilmente appresso il ramuscello tanto che si caui cō la scorza sudetta poi si troua il ramo, che si vuol incalmare, che sia netto, schietto, e polito. poi si taglia per trauerso vn poco della scorza di sopra. poi si fende ancho a lungo, e si allarga con destrezza tanto, che si gli accomodi il scudetto poi con creta, e sterco, di capra, ò di vacca s'empiastra benissimo, e s'accommoda, che non faccia vessica, e si lega poi con qualche cosa, che tenga fermo, accioche non sieno dal vento danneggiate, auertendosi che allo scudetto bisogna leuare quella puntina di mezo del legno, che è nel mezzo dell'occhio perche questa si secca, e non lascia appigliare. questo si



DEL L' AGRIC. PARTE II. 24

sto si fa con vna punta sottile, accioche non si guasti niē te. e si dee far in tutti gli occhi, doue sarà tal puntina: auertēdosi che'l ramo, che si vuole inestare sia ramo nuouo, netto, e schietto, e così i bottoni, o docchi, o gemme, o ramelle sieno noue, fresche, polite, e nō più d'vn anno. questo si puo far di Marzo, d'Aprile, di Maggio, di Luglio; e d'Agosto, e si vegghono li frutti, che si incalma. perche à quel tempo sono sù li alberi.

A vn' altro modo di scudetto. Cap. 26.

**S**' inesta anchor à vn' altro modo scudetto con certi ramuscelli, che gettano gli alberi, per il corpo nel tronco di esso albero, & essi alberi sieno di duo, o tre anni. e q̄sti sono buoni da inestare nel legno vecchio. cioè tronco, o ramo d'vn' altro albero di quella etade cauandone lo scudetto con esso ramuscello nel modo detto di sopra, e, perche gli alberi facciano ramuscelli per lo trōco, o per li rami, si dee dar loro qualche taglio. perche in quel luogo gettano i ramuscelli, quali deono esser tenuti netti. percioche gettano i germoglietti con la foglia, però bisogna leuarle tutto quello, che lor nasce à torno, accioche il ramuscello sia liscio, e netto per poter poi meglio riceuer l' inesto.

A inestar d'occhi: e si puo inestar ogni sorte d'albero, così grande, come picciolo.

Cap. 27.

**A** inestar d'occhi farai a questo modo, habbi un coltello, che tagli, e con questo taglia di sotto in suso  
vna





## DELLE RICCHEZZE

+
 vna gemma, o occhio, e s'haueffi vn ramo teco saria bene: il medesimo fa nell'albero, o ramo, che vuoi inestare, e vedi, che sia della istessa grandezza, cosi il primo, come il secondo occhio poi subito mettilo doue vuoi incalmare, con cera rossa tura intorno, e chi gli desse vn poco d'acqua doue fosse colla di draganti, non farebbe male nel modo, ch'io ho detto di sopra, auertendo, che il ramo sia bello, netto, e schietto, ma sopra il tutto fa, che sian ben attaccati insieme, turato bene con essa cera; mozza poi di sopra quattro dita il ramo, o l'albero, che haurai incalmato non gli lasciando alcun occhio e sopra la mozzatura attacca della cera rossa, o altra accioche non patisca nè per acqua, nè per vento, nè per sole, e cosi si conseruera più viuo, non lasciando ancho altro occhio in detto ramo, o albero se non incalmato, e se ne gittasse, leuagli via à questo modo si possono incalmare tutti gl'alberi, e se ne incalmarebbon le migliaia al giorno. gli occhi si deono tor da gli alberi, che facciano frutto assai, e verso l'oriente, come s'è detto degli inesti. sopra il tutto si tenga netta la pianta, accioche l'humor vada tutto in quell'occhio, che ha da seruir per la calma. e chi alleuasse calmoni, come dimostrerò più abasso il modo si potrebbero incalmar al modo detto, anzi questo è il vero modo di far simil calme. e basta, che i calmoni sieno grossi come il dito picciolo della mane, e lontani l'uno dall'altro circa vn piede. questi vanno incalmati appresso terra, e doue sieno netti, e schietti, è a questo modo pochi ne vanno à male, e quanto più son presso terra, tanto più i frutti riescono grandi, più dolci, più saporosi, e di miglior gusto.

A in-



DELL' AGRIC. PARTE II. 25

*A*incalmar à scarpello. Cap. 28.

**P**IGLI A vn ferro vn poco più grande, di quello, con cui si fano i fori per metterui i bottoni, ò vno scarpello, e nel fusto dell' albero, ò ne rami, doue ti piace metti per forza alquanto questo ferro, ò scarpello calcando vn poco di sopra, ò dalli cō la pūta d' vn coltello. poi habbi il tuo inesto, e taglialo sottile da vna parte, e l'altra, e lasciauì da vna banda la sua scorza, e poi mettilo in quel taglio, e calcalo bene col dito grosso, ma guarda, che non istacchi la scorza, e fà che le scorze si confacciano insieme benissimo. poi metteui della cera, accioche stian più vniti, e legali con qualche cosa, accioche sien più sicuri, e à questo modo puoi fare nel fusto dell' albero à modo di ghirlanda quattro ò sei calme, e gouernarle, come ho detto. in questo modo se ne possono far assai, e con prestezza.

*A*inestar ne' Salci d' ogni sorte di frutti. Cap. 29.

**P**iglia vn ramo di Salcio, cioè vna pertica di duo anni, di braccia vno, e mezo lunga, che sia verde netta, e schietta, di bella scorza, e succosa, e cō vn triuellino, ma meglio sarebbe, se fosse, la triuella gallica, della forma, della quale al suo luogo dirò, e forasi tanto, che passi l'altra banda, e tra l' vno, e l' altro pertugio sia lo spatio di mezo piede, & in quei pertugi metti dentro i rami, ò inesti di diuerse sorti d' alberi, e come ti piace con la scorza alquanto rafa, e fa che si soggellino bene, e à torno la foratura chiudi con cera questa pertica si pone sotterra con la calma in suso, e si lascia così vn' anno, e le calme vogliono hauer almeno duo occhi sopra terra.

D la



## DELLE RICCHEZZE

la terra vuol esser buona, ben trita, e alle volte ad'acquata. si lasciano cosi vn'anno, poi si cauano, e si segano tra l'vno, e l'altro ramo della detta pertica, che per tutto affatto la radice si piantano poi essi pezzi con le radici à lor luogo, e in breue crescono mirabilmente, e a questo modo se ne possono far le concole piene.

### A vn'altro modo. Cap. 30.

Forasi la pertica insino alla midolla di essa, e ponguinsi i rami in tal modo accommodati, che la corteccia della foratura di sopra si confaccia con la cortecchia de rami, e sopra il tutto, che sieno soggellate nella foratura poi si mette la cera d'intorno alle calme, ò bona creta, e si sotterranno al modo sudetto ad'acquandosi alle volte si puo ancho far questa in vna pertica di Amidano, ma i salci sono migliori. perche hā piu succo. e s'appiglian meglio. si potrebbe ancho alleuar salci nani, cioè che le lor pertiche non fossero piu alte da terra di mezzo piede, e tenerle nette, e gouernate poi queste si potrebbero piegar in terra, e incalmarle d'intorno al salcio nel modo sudetto, e gouernando ben la terra, e sotterrarle, che niuna calma anderebe à male. perche le pertiche habbano anche il nutrimento del salcio, e di tempo in tempo si potrebbero alleuar ne i detti salci delle altre pertiche, tenendole bruscate, e gouernate ogni anno, lasciando se non quelle, delle quali altri si volesse seruirne, e farebbe à questo modo vna vista mirabile.

*Ain-*



*A inestiar con ossi. Cap. 31.*

*S' inesta con ossi leuando prima il legno, che chiude il ramo, come sono albaricocchi almelini, susini, peschi, & altri di questa sorte; gli aranci, e suoi simili, ponendoli nelle fisure, o voti de gli alberi, o dando lor prima vn foro, e ponendoli dentro, e à questo modo s' inestano, e s' appigliano benissimo.*

*Dell' inestiar chiamato congiungere.**Cap. 52.*

*L' inestiar chiamato congiungere si fa in questo modo essendo duo alberi vicini, si leua la medolla da duo ramuscelli di essi, e si conigungono insieme, legandogli strettissimi tanto, che di duo ramuscelli se ne faccia vn solo. questo se dirà meglio. quando si tratterà dell' inestiar delle viti.*

*Dell' inestiar di foro.**Cap. 33.*

*S' inesta ancho di foro, e il modo, che si ha da tenere. Si dirà, quando si parlerà delle viti, auertendosi che il foro sempre ne gli alberi, e nelle viti ha d' andare molto in bieco, verso il basso, finche agiunghi nella midolla, e nel core, cioe nel mezzo del tronco, nelqual si fa l' inesto.*



## DELLE RICCHEZZE

Dell'ineſtar detto paſſar:

Cap. 34.

L'Ineſtar di paſſar ſi dirà con diligenza, quando ſi  
tratterà dell'ineſtar delle viti, e ſeruirà parimente per  
ineſtar alberi.

Quali Alberi ſi deono ineſtare inſieme, come do-  
nerebbono eſſer fatti, e come ſe ne  
poſſa hauer gran quantità

Cap. 35.

**D** 7 tutte le ſorti dello ineſtare il più ſicuro, che prē  
de meglio, creſce più preſto, viue più tempo, produ-  
ce più frutti, è quando ſon ineſtati gli alberi ſimili con ſi-  
mili, come peri in tutte le ſorte di peri. pomi ne pomi. pe-  
ri in peri ſaluatichi. peſchi in amandoli & alberco che ſi  
confano aſſai bene inſieme, & ogni albero di ſemenza  
minuta ſ'appiglia in ciaſcun albero che produca pur ſe-  
menza minuta ſanza oſſo nel ſuo frutto, come peri, po-  
mi, mele, cotogni, e ſimili, e per il contrario quel frutto,  
che ha l'oſſo, ſ'appiglia bene in quel che ha pur l'oſſo,  
cioè come ho detto il peſco in amandoli, il fuſino do-  
meſtico, in peſco in pruna, il ciregio nella maraſca in pru-  
no ſaluatico produte da gli ſpini. e molti coſtumanò far  
aſſai ineſti ſopra queſti, maſſimamente il verno, e le ten-  
gono poi alla primauera e le piantano nel pruno ſaluati-  
co ſi fa commodamente il neſpolo, e coſi va diſcorrendo  
in tutti gli altri, ſi lauda ſemenza con ſemenza, oſſo grā-  
de con oſſo grande, oſſo picciolo con oſſo picciolo. i frutti  
che



che son piccioli s'inesti sopra i frutti grandi perche vengono più belli, e migliori, e non mai i grandi sù i piccioli perche durano poco, e i frutti sono disgratiati: non s'inesti mai vn' albero, che venghi grande sopra vn che sia di natura picciolo. ma si bene il picciolo, sù quel, che vien grande, perche fa più rubusti i rami, e i frutti. gli alberi, che hanno la scorza grossa, e rugosa sono migliori da inestare à scudetto, questi s'appigliano l'vno nell'altro ancorche sieno di contraria natura, e dano fuori a' vn tempo siano inestati di scudetto ò di canella è questo modo d'inestare ho detto di sopra. Si dee auuertire, che gli alberi, ò rami, che si vogliono inestare siano sani nouelli, verdi, netti, non torti senza nodi, di bel colore, e di bella scorza, perche maggiormente pigliano in esse calme. chi inestia sopra albero domestico i frutti sono più delicati, e migliori, e nel saluatico sono men buoni. gli inesti si deono far più appresso terra, che ne rami de gli alberi perche quei fatti appresso terra fanno i frutti più belli, più dolci, e più saporiti che quei, che sono fatti sù i rami. e quanto sono più propinqui nella terra tanto più i frutti si mutano, e domesticano, mangiati i frutti, e piantati gli ossi, ò le semenze, la primavera nascono, e quando sono grossi vn dito si possono inestare, che sono perfettissimi si piantono le ossa di diuersi alberi domestici, di frutti diuersi, ò in casteloni, ò l'anime, ò le midole distante vn piè l'vn da l'altro, e se ne puo piantare gran quantità in vn luogo separato per tal conto, e se ben durano qualche poco meno de' saluatici, i frutti però vengono più belli, maggiori, di miglior gusto.



## DELLE RICCHEZZE

Come si deono piantar le calme. Cap. 36.

**L**E calme, che son fatte ne gli alberi saluatichi, quando si traspiātano, si deono metter tātō sotterra, che il luogo incalmato stia sotto essa terra almen per quattro dita coperto.

Del tempo di inestare gli alberi.

Cap. 37.

**I**L tempo di inestare tutti gli alberi, e quando cominciano a gonfiar le gemme, & è meglio farlo nel crescer della Luna, e se si fa nel principio s'appiglia meglio, e chi lo fà nel fin del crescer, cioè nel fin del secōdo quarto, purché non sia; quādo fà il tondo, ha presto il frutto, & anco il medesimo anno. il vero tempo di inestare; è nella primauera quando gli alberi cominciano a mandar fuori le gemme, e prima che aprano gli occhi, perciò che in quel tempo gli alberi sudano. e lo inestar la state, non è molto buono, così nell'autunno. ma il uerno s'inesti nelle radici, o sotto terra, ò in luogo doue ben possa giunger la terra. perche scalderà molto, e diffenderà da i freddi venti, e giaci. l'inesto nella primauera s'inesti ne i rami, e nel trōco. benché meglio è l'inesto fatto sempre più appresso terra, & è meglio inestar sù'l tardi del dì, che la mattina questo inestare si fà in più modi, non dimeno quella del fesolo, e più sicuro di tutte l'altre, e massimamente quando è fatto nella primauera e all'hora che gli alberi cominciano ne i tronchi, ne i rami, e sotterra

ra



ra à sudare inestandosi, ne i siti freddi si dee far di Marzo, ò d'aprile, e nè caldi solamente di Febraio, e sempre auanti, che gli inesti gettino fuori. perche il caldo apre, sueglia, e spinge, ogni albero à produr le foglie, e i fiori, e il freddo serra, adormenta, e ritiene ogni suo vigore, e come ho detto si dee piuttosto inestare verso la sera, che la mattina, e far che s'auicini più alle radici, che ài rami perche quanto più gli inesti al basso tanto maggior vigore riceuono dalla terra inestandosi, quando cresce la Luna. gli inesti s'apprendono meglio, e crescono più facilmente; e ben vero, che gli inesti, che s'inestano dopò il tondo sino alli vintiquattro di producono più frutto, auuertendosi, che ne terreni magri è meglio inestare per Luna noua, e ne grassi quando è vecchia.

Da che parte si deono tor gli inesti per inestare, e à che tempo tagliargli, e come si possono conseruare, e portare lontani.

Cap. 38.

GLI inesti, che si vogliono tor per inestarli si deono tor dall'oriente facendo lor vn segno con terra rossa per poter metterli sù quel lato verso oriente, e si fa questo segno per conoscere qual lato; questi vogliono esser proportionati di bellezza, e di grossezza quasi, come il dito picciolo della mano, con gli occhi grossi, spessi, e vigorosi, netti, e schietti l'albero d'òde si pigliano sia in terren fertile. ma gli inesti sieno d'vn'anno, e tolti dal me-



## DELLE RICCHEZZE

zo del albero ne sieno in istato di far frutto; e quando cominciano à gonfiar le gemme. si tolgono dall'Oriente, percioche in quella parte più che in altra è caldezza, e temperata humidità per l'illustrezza del temperato caldo del sole, che è cagion di vita in tutte le cose animate. Questi si deono tagliar quattro, ò cinque dita più lunghi del bisogno, perche mozzandosi restino più freschi, questi quanto son più freschi, tanto son più atti ad apprendersi si dee inestar l'albero nouo, o ramo giouane, che non sia di più d'un anno schieto, neto, fresco, non molto grosso pieno di succo, e di poca durezza, vigoroso, e volendo inestare in albero, ò ramo vecchio, ò duro inesta in parte onde habbi tagliato vn ramo, ò ramuscello non molto giouane, ne molto vecchio, ò di duo anni, questi si deono coglier nel minuir del giorno, en el crescer della Luna, gli inesti del nespolo si deono tor medesimamente nel mezo dell'albero. perche quelli di sopra sono vitiosi, se però non fossero molto freschi. si conseruano tenendosi sotterrati, parte sotterra in loco fresco, innanzi che germogliano, e volendosi portar lontani sieno portati con vn poco di terra fresca, e inuolti in qualche cosa, accioche nell'intalmarli si trouino in amore. ma il uero portarli, e ne' cannoni pieni di mele ben chiusi, e così si conseruano per alquanto tempo benissimo.

Che non si deono inestar gli alberi grandi.      Cap. 39.

**G**li alberi grandi non si deono inestar perche le calme malamente s'appigliano, ma si deono scalzar



zar, e poi l'anno seguente incalmare quei poloni i più belli. perche appigliano mirabilmente.

Come si incalmino le piante picciole.

Cap. 40.

**L**E piante picciole si deono incalmare vn piede, e mezzo alto da tera, ma sempre è meglio quanto più saranno vicine alla terra.

Come si dee inestare l'albero picciolo nel grande, e non il grande nel picciolo. Cap. 41.

**S**I dee hauer questo auertimento di non inestare gli alberi, che vengono grandi in alberi, che siano di corpo picciolo. perche a lungo andare crescono tanto i rami, che ammazzano, e spezzano esso albero, ma sempre è bene inestare vn albero, che non faccia gran fusto in vno, che lo faccia grande, perche lo fa più vigoroso, e dureuole.

Come si deono inestare i frutti piccioli, ne grandi, ò quei di pari grandezza. Cap. 42.

**N**O N si dee inestare vn'albero, che faccia frutti grandi in vn che li faccia piccioli. perche sempre sono storpiati, ma i piccioli ne grandi. perche vengono più grandi più belli, più grossi, e più vigorosi incalmandosi gli alberi, che fanno i frutti pari di grandezza, si mantengono meglio, e mirabilmente.

Come.



## DELLE RICCHEZZE

Come si faccia l'albero nano. Cap. 43.

**V**olendosi far l'albero nano si dee inestare al contrario, cioè, che gli inesti guardino verso terra, e crescendo i rami verano a terra, e così resta l'albero nano.

Come si possi incalmar ogni sorte di alberi. Cap. 44.

**S**i puo incalmar ogni sorte d'alberi insieme, se ben non sono simili, nè di scorza, nè di frutti facēdo a questo modo. piantar quattro piedi lontano vn'albero dall'altro, ò vn solo appresso à vn'altro, che sia appresso, e come quel, che haurai piantato sarà appresso. lasciarlo così per tre anni, passato poi il terz'anno, e sia cresciuto bene piega vn polo o ramo dell'albero, di cui, voi valerti per calma, e legalo a piedi dell'altro albero lasciandoui le calmete, che vuoi inestare. Taglia poi i tronchi dell'altro albero, e fendendoli slarga la piaga con vn conio. di poi radēdo d'ambe due le parti, le cime dell'albero, si come sono attaccate alla madre accommodale nella fessura, e leua via il conio ligando con diligenza i ramuscelli, che non siano d'alcuna violenza, cauati, e accommodali con cera, ò creta, ò peluzzo, come si fanno l'altre calme, poi lascia così per tre anni, e l'anno quarto taglia appresso la calma il ramo, che hai piegato, auertendo, che crescano sempre amenduo gli alberi, e à questo modo si può incalmare ogni sorte d'albero, siano tra loro differenti, quanto esser si vogliono.

Quando



*Quando si deono incalmar gli alberi, che  
fiorifcon per tempo. Cap. 45.*

**G**Li alberi, che fiorifcon per tempo, come amando-  
li, peschi, susini, ciriegi, e simili, si deono incalmare  
a Luna crescente da mezo il mese di Genacio, insino al  
mezo di Febraio.

*Come incalmandosi pomi sù cedri, quasi  
d'ogni tempo dell'anno produranno  
frutti. Cap. 46.*

**I**Ncalmandosi pomi sopra cedri, nel modo che si fa de  
gli altri alberi, quasi d'ogni tempo produran frutto.  
perche questo fanno i cedri per se.

*Come s'inestano i fichi, e i mori. Cap. 47.*

**V**Olendo inestare i fichi, i mori, e simili alberi, biso-  
gna torre vn ramo, che sia netto, è tagliar d'intor-  
no la scorza di sopra, e di sotto, che resti di larghezza al  
men quattro dita, e lasciar che vi sien almen duo occhi,  
poi menar à torno, e cauar la scorza netta, senza che si  
rompa, e questo si fa quando l'albero v'è in amore. poi  
troua vn ramo simile di grossezza, e leuane la scorza, e  
metteui quella, che si è cauata legandola leggiermente,  
e lasciala cosi per trenta giorni poi slega la legatura  
Questo modo si chiama a buciolo, a canella, ò spolletta  
si come ho detto di sopra, auertendosi che si deono in-  
calmare



## DELLE RICCHEZZE

*calmare i mori neri, nè bianchi, nel modo sudetto, e che non sieno piu grossi d'un dito, e quando si piantano, si dee far la fossa lunga tanto che della calma vada sotterra, e distenderla per la lunghezza della fossa, e che sia almen profonda duo piedi, e gettarui di buona terra, e la sciar la fossa alquanto concaua, accioche vi possa penetrar l'humore delle pious. e à questo modo cresce in bell'albero, e con prestezza, e si mette della calma sotterra. perche la verga del moro bianco restarebbe soffocata in grossezza della calma per troppa morbidezza.*

*Dell' inestarne cauoli.*

*Cap. 48.*

**S***I puo ancho incalmar ne' cauoli facendo a questo modo disfrondisi il cauolo, e cō vn baston cosi grosso, come ha da esser l' inesto, facciasì vn bucco da basso al tronco lontano da terra tre dita, e per quel bucco metta si l' inesto, hauendosi ben aguzzato prima quella parte, che ha da entrare il cauolo, poi vi si metti la sua creta di sopra, come si fa ne gli altri inesti, e ad' acquasi il cauolo spesso dal piede. e perche il tronco perisce presto, e non dura perche si marcisce cuoprasì tutto di terra, ò si caui di quel luogo, e traspiantisi in luogo, doue resti tutto sotterra, che non si veggia se non parte del inesto, dopo che si sarà appigliato, farà le radici nella terra, come se fosse barbato, dopò che si sarà marcito il cauolo. L' inestare di fessolo, cioè mensa, ò tauola di cornetto di forare, di scopello, di cauolo sempre si fa con gli inesti, cioè calme, ò rami.*

*A far*



*A far per via d'ineſto, che i frutti non haueranno  
noccioli. Cap. 49.*

*S E vuoi, che i ſuſini, perſichi, ciregie, e frutti ſimili  
non habbino noccioli, fa che i detti alberi ſiano piàtati  
appreſſo qualche ſalice, ò fico, poi prendi vn bel ramo  
di quell' albero che non vuoi c'habbia noccioli, e cō vn  
coltello fendi vn ramo di ſalice, che ſia netto, ſuccoſo, e  
uigoroſo, e farai paſſar detto ramo, legalo beſiſſimo cō  
iſcorza di ſalice, turando la fenditura del ſalcio, ò con  
cera roſſa ò gialla, compoſta con trementina, o con cre-  
ta, e taglia vna ſpana di ſopra il ramo del ſalice, e laſcia  
coſi per tre anni, dipoi taglierai via il ramo appreſſo il  
ſalice, di quell' albero, che haurai fatto paſſare. puoi an-  
cho forar il ramo con vn triuelino tagliente, ò con la  
triueila galica, come ſi dirà piu a baſſo, e far paſſar il  
ramo dentro, e gouernarlo con cera, e poi in capo di tre  
anni tagliarlo appreſſo il ramo del ſalice, e coſi tondar  
di ſopra il detto ramo di ſalice, e i frutti, che naſceranno  
ſarāno ſanza oſſi. potrai ancho far paſſar per vna ſpina  
groſſa ſoggelata la calma in eſſo in luogo di ſalice, e coſi  
non hauranno nocciolo. Si può medeſimamente tagliar  
il ramo del ſalice, e piantarlo con la calma ſotterra, e co-  
ſi ancho ſ'apprende, ma non però tutti i frutti nō ſaran-  
no a vn mòdo ſanza noccioli.*

*A far che i frutti non hauranno noccioli, &  
ſi può far ancho per via d'ineſto.*

*Cap. 50.*

*Se*



## DELLE RICCHEZZE

**S**E vuoi, che i susini, persichi, ciregie, e frutti simili non habbiano noccioli, taglia l'albero appresso a terra vn piede, e fendilo, e cauali la midola sino sù le radici, poi legalo benissimo, e chiudi la fenditura cō cera rossa, o gialla composta con trementina, ò con creta, ò piglia vn'albero con le radici, e piatalo doue vuoi, poi taglialo al modo sudetto: facendo, come di sopra, lascialo così, che cresca per vn' anno, e uolendolo di calma in capo dell' anno incalmali sopra vn rampolo, che non habbi mai fatto frutto, e i frutti saranno senza nocioli, o forerai vn'albero o ramo con vn treuelino tagliente, o con la trinella galica, come si dirà più à basso, questo si puo far picciolo, e grande, come si vuole, e far passar per quel bucco, o la punta d'vn ramo, o l'albero essendo picciolo per duo occhi, e lasciarlo così, turando ben con cera, o con creta a torno la foratura. Si puo ancho fender l'albero, e far passar per quella fenditura, quello, che non si vuol, che faccia noccioli, ligando a torno le fenditure benissimo, e chiudendole con cera, o creta molto bene, e in capo de tre anni tagliarlo via. auuertendo di metter sol la cima dell'albero nel buco, o nella fessura, che passi solo duo occhi. perche nella cima delli alberi, e massimamente de' piccioli, o ramuscelli gioueni non vi è midolla gli alberi, che si forano o fendono sono, come fichi, salci, mori, & alberi, che non facciano noccioli, ma i frutti cō semi piccioli, come cotogni, pomi, e peri, e simili, a voler far questo, bisogna, che tali alberi siano piantati non molto lontani l'vn dall' altro, e uolendolo far ne i salici, o suoi rami, vedi che sia dell' anno passato, netto succoso, e uigoroso, e così voglion esser li altri alberi è ne i detti salici si potrà



potrà leuar il ramo in capo de tre anni, e piantarlo insieme con il ramo appresso nel salice. perche s'appiglia benissimo tagliaudo appresso la fora'ura, o la fessura ton- dando per vn piede lontano di sopra il ramo del salice, o altro albero. potriasi ancho far passar per vna spina di legno forte, e grossa soggellata benissimo, li alberi piccioli, o in vn osso forte in cambio di salice, o altro albero, e sotterrare dito osso, e far che resti parte della cima sotto terrade fora dell'osso, o spina. e così i frutti saranno senza noccioli, e come haurà appresso alla cima fatto le radici, tagliar l'albero di sotto dall'osso, o spina, e poi piantarlo doue si vuole.

*A far che le noci siano senza guscio.*

Cap. 51.

**V**olendo hauer le noci senza guscio, cauare intiero il nocciolo dalla scorza dura della noce, e piantalo inuilupato in lana, o in foglie fresche di vite.

*A far vn frutto, che sarà mezo noce, e mezo pesco, e così i pomi, peri, e tutti li altri frutti.* Cap. 52.

**A** Far che vn frutto sia mezo noce, e mezo pesco, bisogna, che l'albero della noce, e del pesco non siano piantati molto discosti l'vn dall'altro e tagliarli sino alla midolla, e congiunger gli occhi al meglio, che sia possibile, e così il resto de getti, e ligarli lenissimo e stiro per le fenditure, o con cera, o cò creta, e lasciar così fino che



## DELLE RICCHEZZE

che sono attaccati insieme, e tagliar lile cime, e come saranno appresi lasciar l'albero piu vigoroso, e tagliar l'altro appresso al congiunto, e i frutti, che nasceranno saran mezi noci, e mezi peschi, haurai mezi pomi, e mezi peri, facendo al modo sudetto, e così il resto de tutti li altri frutti offeruando, e facendo quanto è sopra detto.

*A far che i fichi siano mezi bianchi, e mezi rossi. Cap. 53.*

**P I G L I** *A semenza de fichi bianchi, e fichi rossi, legale in vna pezza, e mettila sotto terra, e i fichi, che nasceranno trapiantali, che saran parte rossi, e parte bianchi, ò piglia duo rami de fichi, ò due piante istesse de fichi, e rassale vn poco da vna banda, e ligale strette insieme e piantale così, e come hauerāno germogliato le gali di nuouo, acciò faccino vn tronco solo, e così hauerai i fichi mezi bianchi, e mezi rossi.*

*A far che i fichi saranno scritti. Cap. 54.*

*Nell'occhio del fico, che volete inserire, fatte, che lettere, ò figure volete, con vn stilo, ò pena d'ottone, o con cinabro, ò terra rossa distemperati nell'acqua, e i fichi produranno quelle lettere, ò figure.*

*Che*



*Che dal fico, e dal pero nascerà l'amandola.*

*Cap. 55.*

**I**Nestandosi l'occhio del fico, ò del pero in vn amandolo il frutto, che verrà, sarà amandola.

*A far che saranno peschi & amandole insieme. Cap. 56.*

**V**N rampolo di amandolo inestato sù vn pesco, & al contrario fa hauer peschi, & amandoli, de i quali la scorza, e'l nocciolo saranno buoni da mangiare.

*A far vn frutto vario. Cap. 57.*

**I**L pruno inserito su'l mandolo fa il frutto, come la mandola, e nella scorza s'assimiglia alla noce, e di dentro al pruno, cioè sarà pruno.

*A far che i frutti veranno grossissimi. Cap. 58.*

Piglia tre noccioli di frutti grossi, e piantali in vna pignata, e volta la col fondo in suso, e faui vn buco, per lo quale tutti i noccioli saranno astretti a spinger il lor seme, e s'uniranno l'un con l'altro talmente che non serà, che un'albero solo, che a sua stagione produrrà il frutto grossissimo.

**E** *A far*



## DELLE RICCHEZZE

*A far che i peschi, i susini, e i frutti simili, siano di diuersi colori. Cap. 59.*

**S**I faran le pesehe, & altri frutti rossi, e d'altro colore se dopo sette giorni, che si saran piantato gli ossi si cauerāno, e s'apriranno, e dentro da li gusci si metterā verzino, ò cinabrio, ò altro colore, poi conuien chiuder i gusci, e ripiantargli, & à lor tempi i frutti saranno di quei colori.

*A far che vn' albero faccia vna, & il suo proprio frutto. Cap. 60.*

**M**ETTI vn piede di vite a canto all'albero, e fora l'albero con vn triuelotto tagliante, con la triuella gallica, ò vn ramo, ò fendi vn ramo poi fa passar un tralcio della vite per lo buco, ò fessura, e rassa la scorza della vite, acciò si vnisca meglio, e chiudi ben a torno à i buchi, ò fessura, con cera, ò con creta, e in capo di tre anni si taglia la vite di dietro alla fessura, ò buco, & al suo tempo produra l'albero vna, & i suoi propri frutti, e facendo l'istesso sopra vna ciregia produra l'vna la primaue-  
ra, come al suo loco si dirà.

*A far vn frutto strano. Cap. 61.*

**I**NESTA vn rampolo di pomo sopra d'vn pesco, e simile vn rampolo d'vn pesco sopra d'vn pero, e il frutto, che verrà sarà strano, cioè pomo pesco, ò pesco pero.

IL FINE DELLA SECONDA PARTE  
delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Delle



# D E L L E R I C C H E Z Z E DELL'AGRICOLTURA.

## P A R T E T E R Z A.

*Del' piantar delle viti, quai son buone da pian-  
tare, e come si piantino, cioè le  
barbute ò a rifossi.*

Cap. I.

**D**E viti c'hanno le radici, si deono piantar  
nanzi il verno, cioè da i vinti di Ottobre  
per tutto il mese di Nouembre à Luna  
crescente e à queste bisogna cauar le fosse  
di Agosto, & a quei, che le vogliono piantar di Febra-  
io, e di Marzo, bisogna cauar le fosse di Ottobre, ò di  
Nouembre e piantar le viti à Luna crescente, e dar loro  
mondature di frumento, lequali vogliono esser serbate  
per simile effetto, ò vinaccie (perche queste seruono in  
cambio di letame) ò letame digesto, si inanzi il verno,  
come doppò; ma prima gettar sù la radice di buona ter-  
ra, e poi letame, ò vinaccie, e lasciar la fossa alquanto  
concaua à quelle, che si piantano il Febraio, & il Mar-  
zo, accioche vi possa penetrar l'humor delle pìoue. ma  
quelle, che si piantano innanzi il verno, si deono col-  
mare, accioche non sieno consumate dal freddo. Le buo-  
ne da piantare son quelle del proprio paese. perche di  
paesi stranieri non si conuengon così ben al terren

E 2 nostro:



## DELLE RICCHEZZE

nostro: come le nostre, e però come straniero temono il mutamento del cielo, del terreno. queste vogliono esser di vite fertile. perche rendono gran frutto continuamente se si piantano a questo modo. Si cauan le fosse lunghe cinque piedi, larghe due, e mezzo e profonde tre. si distende poi la vite nella fossa per piedi cinque, perche questa vuol esser lunga piedi sei, e non piu: e se ne mettono due lontane l'vna dall'altra mezzo piede, accioche si possa zapare, e si lascian lontane da gli alberi vn buon piede, & vn quarto, accioche crescendo l'albero in grossezza, e cosi la vite, le resti luogo, onde si possa gouernare, lasciandoui solo duo occhi di sopra da terra per piede di vite e si accomoda co' suoi frasconcelli. se ne mettono due, accioche s'vna morisce, se ne possa hauer vna appresa; benché apprendendosi anchora tutte due si pon lasciare, e leuarne vna, o come piu piace. Si distendono nella fossa, perche cosi diuentano tutte radici, e cosi son vigorose, e durano lungo tempo, e fanno miglior frutto, & in maggior quantità, e vengono tosto, e crescono mirabilmente, gettando fuora amenduo gli occhi l'anno seguente. Si lascia solo vn tralcio il piu bello, e il piu vigoroso; e questo cresce con mirabil prestezza. si mettono tanto in fondo, accioche no s'è cōsumate dal freddo, e rotte da gli aratri ò cauate. E la terra in quella profondità è piu vigorosa, e nodrisce meglio la vite, che nella superficie. anzi nella superficie della terra inuechiano presto, & il frutto piglia poco nudrimento dalla poca terra. ne i luoghi caldi si planti da Settentrione verso dell'albero, ne' freddi da mezzo di, e ne temperati dall'Oriente, & occidente, auuertendosi, s'è possibile plantarla su quel



quel lato, che era prima, e per conoscer il lato, si segna  
con terra rossa.

Del zappare le viti, del gouernarle, e  
dello scalzarle, così le vecchie,  
come le barbute.

Cap. 2.

LE vite vecchie si deono zappare tre volte l'anno  
cominciando di Marzo fin per tutto Settembre, auertē  
dosi, che non si dee zappar le vite, quando fiorisce, si dee  
zappar vna volta di Marzo, vna auanti, che fiorisca, ò  
doppò, che ha fiorito, e l'ultimo d' Agosto: perche si suol  
dire, chi zappa la vite d' Agosto raccoglie assai mosto.  
Le viti noue, cioè barbute si deono zappar ogni trenta  
giorni, cominciando di Marzo per tutto Settembre. La  
vite giouane, che pien piantata se non si zappa spesso,  
muore; queste si deono zappar nello scemar della Lu-  
na. percioche si seccano piu facilmente l'herbe: & è  
molto meglio zapparle, che letamarle. Si gouernano  
poi a questo modo, cioè le vecchie, quando si zappano, si  
tagliano lor via tutte le radici, che si scuoprono nel zap-  
parle, che sono in cima della terra, e si nettano dalle gra-  
migne, & altre herbe, che lor fosser appresso le gambe.  
Si dee ancho auuertire di tenerle ben nette le gambe da  
ogni tralcio, che sia di sotto delle braccia, o legame, et an-  
cho da ogni verme o tarlo, o altre cose, che le noiaßero. p  
che sono alle volte ridote in niēte da tai animaletti, e nel  
mese di Maggio bisogna leuar tutti i tralci supflui, che si

E 3 trouano



## DELLE RICCHEZZE

† trouano tra le braccia delle viti, e lasciarui quei soli,  
 che sono più belli, e necessary per tirargli l'anno seguen-  
 te, e per far de gli sproni per tener basse le viti, leuando  
 via tutti quei tralci, e pampini, che non hanno prodotto  
 vna. perche essendo sterili non ista bene, che tirino quel  
 lo humore, che deue andar ne gli altri, che fruttano, &  
 alla fine del detto mese di Maggio si deono cimar tut-  
 ti quei tralci, che non hanno vna, accioche quello hu-  
 more, che attende tuttauia ad allungarsi, si volga ad in-  
 grossare maggiormente l'vna, oltre che la fersa non la  
 potrà offendere: a mezo il mese di Ottobre si deono scal-  
 zar le viti, e tagliar loro via tutte le radici tanto, quan-  
 to s'ha scalzato lontano dalla madre per vn dito, e la-  
 sciarle cosi insino a mezo Decembre, e nettarle per me-  
 zo piede d'intorno, e poi dar loro vn poco di letame fat-  
 to, e lo sterco di colombo è perfetto, e poi coprirle, &  
 colmarle benissimo con terra: La vite nouella pianta-  
 ta si dee tenere scalzata fin che viene il freddo, accioche  
 beua tutte le pious: La vecchia non si dee scalzar. per-  
 che le radici piu alte non si secchino. non bisognerebbe  
 arar lor appresso per due laghe per banda per non rom-  
 perle, ò storpiarle. ma zaparle profondamente, e cosi fa-  
 rebbe bene zapar profondamente il resto del terreno  
 delle due laghe per banda; e dar loro, come ho  
 detto del letame digesto è buono auanti  
 il verno, ò vinaccie, o sterco  
 di colombo, ò monda-  
 ture di frumen-  
 to dige-  
 ste.

Del



Del tempo del potar le viti, del rinouarle,  
 & a far che sieno fertile dello spam-  
 pinarle, e del conseruarle.

Cap. 3.

**L**E viti doue il verno è piaceuole si possono potare  
 come si è finito il vendimiare, ma non mai da mezo  
 Decembre, fino a mezo Genaio; e da indi in poi e buon  
 potare. Si dee auertire, che potandosi la vite à buon  
 hora, s'hauran molti sarmenti; ma potandosi tardi s'ha  
 molto più vino, nōdimeno la vite vecchia, che è debole,  
 si dee potar l'autunno, perche si caricano meglio di le-  
 gname, e si mantengono meglio. ma le vigorose si deo-  
 no potar di Febraio, e di Marzo. E questo è il miglior  
 tempo di tutti gli altri tempi di potare, & il più sicuro,  
 e di maggior vtile. Se la vendemia è stata grassa, si deo-  
 no nel potar lasciar apochi capi, e quando è stata magra  
 se ne deono lasciar assai più. La vite sarà fertile, se il po-  
 tatore haurà in capo vna ghirlanda d'hedera. Se la vite  
 fosse vecchia, ò rotta, o rosa, volendosi rinouare pongāsi  
 ben mente, se di sotto li è qualche occhio sano, e taglisi  
 il sarmento vicino all'occhio, accioche per esso torni di  
 nuouo a germogliare. perche crescerà così più in vn'an-  
 no, che quel della vite rosa. E se non vi è occhio, ò si ta-  
 glia, ò s'inserisca, ò le si dian duo, ò tre colpi di sotto;  
 dopò l'esser si tagliata, accioche per quei luoghi tagliati  
 getti qualche germoglio perche ogni vite, doue è stata fe-  
 rita getta sempre qualche sarmento, il qual poi crescēdo  
 si può rifossare, cioè coprir di terra, e rinouar la vite, ò

E 4 tor



## DELLE RICCHEZZE

torvno de suoi capi. essendouene, che sieno attaccati à essa vite, e sotterarlo, e lasciarlo così per duo anni, la vite è bella rinouata. si conseruano de brunchi sotterrandosi intorno al tronco della vite tre grani di senape appresso le radici perche questi nati con l'odor ammazzano i brōchi, & ardendosi tre grāchi viui nel campo i bronchi nō offenderano le viti. il medesimo fà la paglia posta lunge le righe delle viti in monticelli, e quando vien gran freddo, si arde, & à questo modo si scaccia la nebbia, & il carbunchio. si deono poi spampinare diece dì auanti, che fioriscono, leuando via ogni verga souerchia nata nella cima, e nelle braccia, perche non habbiano vua. e si deono troncar le cime delle verghe, accioche non germoglino troppo e facendosi à questo modo il frutto piglia più vigore, e si matura meglio, & il vino riesce perfettissimo. e dopò che hanno fiorito si deono mondare da ogni cosa souerchia, e da i sarmenti, e pampini più sottili, e d'Agosto si deono nettar dalle foglie souerchie, accioche il sole le vue cuocere possa, & il vino più maturo, e potente si faccia ne luoghi caldi, sechi, & aperti non si deono spampinare, percioche in tai luoghi hanno più tosto bisogno d'esser coperte, che d'altramente.

Accioche le viti non sieno offese da vermi, e simili animalletti.

Cap. 4.

SE vermi, ò animalletti ti daran danno nel tuo vigna le, fa, che vna donna, c'habbia i suoi mesi vada nello spuntar del sole tre volte d'intorno al luogo, doue sono simili



DELL' AGRIC. PARTE III. 37

simili animalletti, o vermi, e sy scalza, scapigliata, & in camiscia, e cosi tutti ò caderanno in terra, ò morranno. si liberano ancho disfacendo del sterco del porco col vino, e gettandolo à torno le viti. il medesimo farai: se scoprendo le radici di esse viti, le coprirai con lo sterco di columbo, spargendolo intorno alle radici. & essendo ancho mangiato da diuersi vermi, sotterra nel mezo del vignale vn ventre di castrato col suo sterco dentro in modo che resti alquanto scoperto. & iui si ragunerano tutti questi vermi, in modo che in due, ò tre volte, che si faccia cosi, si metterano benissimo, uccidendoli sempre con vn poco di paglia, e foco.

Delle viti rose, e guaste dalle bestie, e cio che lor si dee fare. Cap. 5.

NELLE viti, che son rose, ò guaste da gli animali si dee tagliar via tutto il guasto, e lasciarui qualche occhio buono, se ne sono, se non intacar l'asta appresso le radici. pche cosi sogliono germogliare, e come hāno germogliato custodirle, e non lasciarui più di duo tralci accioche se vn morisse, si possa hauer l'altro, e tagliar ancho quando s'intaca l'asta, essa asta vn palmo sopra terra, si deono rinouar le viti mettendouene delle altre, non lasciando mai quelle, che son rose, o storpiate. perche tardano assai a venire, e sono sempre amalate, e diuentano in breue tempo vecchie, e di poco vtile. Non si dee lasciar pascolar, doue son le uiti, quando germogliano, ho han germogliato. perche il bestiame le consuma  
ma



## DELLE RICCHEZZE

ma dopo mezo Agosto, si deono leuar via tutte le foglie alle viti giouani insino alla inscaluatura ò tante alte che le bestie non vi possano giungere e poi vi si puo lasciar andar il bestame, benche di niun tempo vi si douerebbe lasciare andare. e questo è quanto ui si dee fare.

### A ingrassar le viti magre. Cap. 6.

**S**E darai alle radici delle viti magre del letame buono, vecchio, e digesto, che sia di duo anni le ingrasserai mirabilmente, auertendo di star lontano dalla vigna, e dalle radici poco men d'un palmo. per cioche quanto più lor fosse vicino, tanto più lor nocerebbe il suo calore.

Come si deono togliere i tralci, che si vogliono piantare dalla vite fertile, come si dee segnar essa vite con terra rossa per conoscerla, e quai sien le viti fertili.

### Cap. 7.

**D**ALLA vite fertile, e generosa si deono cogliere i sarmenti, che si voglion piantare. questa si dee segnar con terra rossa distemperata con aceto. perche così le pious non mādano via i segni. e questo si fa per conoscerle al tempo che si potano per poter coglier i tralci. che da questo si conosce, che sia fertile, quando da ciascun'occhio viene il suo ramuscello col frutto, e finalmente, se



te, se dalla partedura manda fuori ramuscelli con alcuni grappoli d'vna. Et anchora s'è piena di capi, si giudica fertile. ma questa fertilità non vien ancho giudicata, se non si vede, che per anni tre almeno faccia copiosamente frutto. ne se deono coglier di viti, che habbiano solo vno, ò duo anni perche son troppo deboli, e di niuna bonta.

Come dee esser fatto il tralcio, che si vuol piantare. Cap. 8.

**I**L tralcio, che si vuol pianta e dee essere nuouo con gli occhi spessi, vigoroso, e che habbia vn nuouo pampinonato della verga, dell' anno auanti, che uscendo dal vecchio ramo faccia a guisa di martello, ò habbia almen vn'occhio in vece di quel martello, ne dee hauer del vecchio alcuna parte, come già si costuma di cogliere. perche si è trouato per esperienza, che la parte vecchia più tata presto si corrompe, ammarza, Et ammazza le radici. Et il sarmento si secca di sopra, e muore benche ancho senza hauer quella parte a guisa di martello, o d'occhio s'appigliano essi tralci ma non son così buoni, come sopradetti.

Di che tempo si deono piantar i tralci, come non si deono torcere, quanti occhi lor si deono lasciar, e in che maniera si deono piantare.

Cap. 9.

Il tempo del piantare i tralci e il mese di Febraio, e di Marzo a questi vogliono esser cauate le fosse al meno vn piede, e mezo per quadro di larghezza, e profondità. e



## DELLE RICCHEZZE

+ *ta. è quando si piātano metterne duo per fossa, accioche  
 s'vn muore, si possa hauer l'altro, & in caso, che si appi-  
 gliassero tutte duo si puo lasciar il piu vigoroso. questo  
 tralcio non si dee torcere. perche si storpia. questi voglio  
 no esser piantati freschi. perche il taglio fresco meglio  
 s'unisce con la terra, e s'appiglia meglio. e prima che si  
 piantino bisogna hauer dello sterco bouino, distempra-  
 to liquido, e bagnarli. perche meglio s'appigliano, e non  
 sono rosi da gli animali: e non si potendo piantar fre-  
 schi soterrarli in terreno humido all'ombra. & auanti  
 che si piantino farli star vna notte nell'acqua; auerten-  
 dosi, che si deono piantar lontani dall'albero meglio d'vn  
 buon piede, & non si deono lasciar più di sette occhi. per  
 che da lì in suso è sterile, e piantandosi si piantano co-  
 rigati, cioè à lungo della fossa. perche così s'appigliano  
 meglio, e fan più presto le radici, e restano più vigorosi.  
 si dee gettarui prima vn poco di buona terra, poi del  
 letame digesto, e poi coprir il resto di terra, lascian-  
 do la fossa alquanto concava, accioche possa riceuer  
 l'humor delle pioggie, e piantarli lontani l'vno dall'al-  
 tro vn mezzo piede accioche si possano zappare non ne  
 lasciar di sopra da terra. se non duo occhi, e tenerli zapa-  
 ti, e curati vna volta al mese à Luna scemante, e come  
 vien freddo colmarli. e chi cauasse le fosse auanti il ver-  
 no farebbe vn'opra mirabile, che quasi niuno andareb-  
 be à male.*

*Per hauer assai viti barbate; cioè rifossi e medesima-  
 mente quantità di sarmenti. Cap. 10.*

**V***olendo hauer assai viti barbate, terrai quest'ordi-  
 ne. piglia vn sarmento, che sia lungo, e di vite ferti-  
 le,*



le, e che sia attaccato alla madre vecchia. e questo vā sotterrādo à modo d'archetti, che tutte quelle parti, che andranno sotterra, faranno le radici. e l'anno seguente si potranno piantare a' lor luoghi, tagliado gli archetti appresso terra nel principio delle radici, e l'asciando il suo pezzo di sarmento attaccato alle radici per hauer poi quantità di sarmenti per seruirsene à i bisogni. Quando si potan le viti, se ne coglie gran quantità, i quali sien segnati con terra rossa, e questi così freschi si piantano in qualche luogo appartato. e bisogna prima farui ben vangare, e zappa, e il terreno, e ridurlo in cenere, poi andar facendo de' fossatelli fondati vn piede, e mezzo, e distendere per quelli i suoi sarmenti corcati, e gettar loro sopra del buon terreno, e poi vn poco di buon letame digesto, poi coprirli di terra, lasciandosi concavi quei fossatelli. accio che possano riceuer l'humor delle pious, e piantarli lontani vno dall'altro mezzo piede, occioche si possano zappare, e non ne lasciar di sopra da terra, se non duo occhi, e tenerli zapati vna volta al mese à Luna scemate, e come vien freddo colmarli di terra, e lasciarli così per duo anni in terra, & il secondo anno tornar à far la state i fossatelli concavi, e non lasciar se non vn sarmēto per tralcio il piu vigoroso, & anche al detto tralcio solo duo occhi del nouo appresso al vecchio, e finiti i duo anni si possono piatar alle poste. puossi ancho lasciarui duo sarmēti, e refossarli al modo sudetto, che faranno le radici, e poi cauarli l'altr'anno, & il tralcio resterà per madre, e tornar à rifossare i sarmenti giouani, e far così di tempo, in tempo, auertendosi però, che a questo modo i sarmenti vāno piantati rari, & à tutti i modi si gouernerano co' i lor



## DELLE RICCHEZZE

lor frasconcelli notandosi che s'andasse secco il primo anno, bisogna dar lor spesse volte dell'acqua, & il verno del secondo anno tornarli a colmarli di terra, e tenerli zapati a i suoi tempi, e gouernati con diligentia.

Dell'inestar delle viti, & a quanti modi si  
possano inestare. Cap. 11.

**L'**Inestar delle vite, e di sei sorti la prima è di tauola, mensa, ò fesolo; la seconda di sega, o geto. la terza di passare, la quarta d'impalmare. la quinta di punta, cioè occhi la sesta di congiungere, benche queste due ultime sono, come parte, e sono piu per gentilezza, che per vtile.

Del tempo dell'inestar le viti. Cap. 12.

**I**L tempo dell'inestar le viti è la primavera, quando non è piu il ghiaccio, & il Sole comincia à intepidir l'aria, e le gemme si cominciano a mouere, ò gonfiare.

Del tempo di cogliere i sarmenti per inestare,  
e doue è meglio incalmarli. Cap. 13.

**I**L tempo di cogliere i sarmenti per inestare, quando si cominciano a mouer le gemme, e volgiono esser tolti di vite fertile, che non sia vecchia, ma fresca, giouane, e vigorosa. prima segnata con terra rossa, come ho detto per conoscerla dalla parte di Oriente. Questi si colgono à Luna scema. perche non son tanto  
pieni



pieni d'humore, e si conseruano in luoghi freschi con vn poco di terra sopra, s' inestano poi crescendo la Luna; auuertendosi, che sien colti appresso il vecchio, e che sien spessi d'occhi e si dee sapere, che da sette occhi in suso sono sterili però da indi in poi non si deono torre; il meglio poi d'incalmarli è mezopiede lontano da terra. ma quanto piu saranno incalmati appresso terra, tanto saranno migliori, veran piu vigorosi, e renderan piu belli, piu copiosi, e migliori i frutti.

Cioche si dee far alle viti auanti che s' inesti  
no essendo in terren humido.

Cap. 14.

**N** Elle viti, che si vogliono inestare, si dee per tre giorni, ò quattro auanti, essendo in terren humido far la tagliatura, ò la segatura vn palmo di sopra, accioche piu abundantemente l'humor vi concorra e si purghi, accioche le calme non sieno soffocate dal troppo humore, ò si dan lor duo, ò tre tagli per il fusto, accioche si purghino, e poi s' inestano.

Come s' inesti di tauola mensa ò fesolo.

Cap. 15.

**S** I prende il tronco della vite, che sia di bella scorza, e vigorosa, e si taglia con ferro tagliente, o si sega pollito, che non si guasti: poi con vna cordicella si lega di sotto, accioche non s' apra troppo, o non si spezzi. poi si taglia in mezzo politamente o con cunio d'osso, ò vna stecca



## DELLE RICCHEZZE

stecca di legno forte. si mette nel taglio. perche stia aperto. si prendono poi le calme e si tagliano da due bande, e si lascia lor la scorza da vna testa sola. poi si mettono, e s'accommodano benissimo dalle bande, del taglio vn per parte, e si fa vnir benissimo scorza cō iscorza, poi si leua via la stecca, ò conio, e con cera, ò creta si tura benissimo il taglio per tutto. poi vi si pongono scorza di salcio in croce di sopra, e si accommodano poi si legano, ò con tiglie, ò con simil cose e si lasciano così.

*A incalmar di sega, ò getto, e che cosa  
sia la triuella gallica.*

Cap. 16.

L'incalmar di sega, ò getto, si fà in questo modo si sega la vite, che passi tre anni. perche insino à quel tempo nō ha midolla, e si sega di suso, in giù ò uero s'intaca insino doue suol esser la midolla, e così si puo fare in tutti gli alberi; poi si pigliano gli inesti, e si assotigliano si che si possano accommodare, ponendosi nella segatura, ò intacatura, & accomodando le scorze, che si baccino insieme, e stiano ben vnite, e gli inesti deuono ariuar sino alla midolla, poi con cera, ò con creta si tura benissimo la fessura, e si legano, come si fan gli altri con qualche stoppa, ò tiglia ma riescono meglio con la triuella gallica altre volte di sopra ricordata; questa è vna triuella fatta, come quelle, con cui si forano, i cochiumi alle boti questa di sopra tre dita dalla inuolatura, fuora à vna finestrella nell'asta bē che si puo anco fare tutta attaccata insieme e d'vn pezzo, nella quale va vn ferro picciolo, che  
sera



sera vn ferro à guisa d'vna lingua, che vien sino al principio della inuoltatura, & ancho vn poco più ingiuso, che quando si fora questa vâ facendo co'l taglio vn foro tondo, netto, e polito, e questa è la triuella gallica. si fâ adunque à questo modo. si fora prima con vn triuellino vn pertugio, picciolo, poi con la triuella gallica si fora tanto, che si penetra dove suole star la midolla. poi si prendon le calme ò sarmenti di grossezza, che possono riempir il buco e si rade loro intorno quella scorza grossa, e poi si soggellano benissimo nel buco, e si turan ò con cera, ò con creta ma è meglio la cera. e si fascia la vite con qualche cosa, accioche stia più sicura da venti, tagliandosi poi per vn palmo di sopra la vite. e sopra il tutto s'auerte, che le calme non passino piu di tre occhi, e bi fogna tener sempre ben netta la vite per tutto, accioche l'humore vada solo in quel luogo.

Dell' inestar, di passar, e che si puo inestar ne ciregi  
che produran l'vua nera ò bianca di Maggio,  
e che si puo ancho inestar ne salci,  
che l'vua non haurà acini e  
così ne barbati.

Cap. 17.

L' inestar di passar si fâ in questo modo. si fora la vite con vn triuellino, poi con vna triuella gallica tanto, che passi da vna banda all'altra, ò si fende la vite, e si fa passar per quel pertugio, ò fenditura soggellando bene. ma si rade prima la scorza grossa à quel capo, quanto è grossa,

F e non



## DELLE RICCHEZZE

e non più, cioè quella parte, che resta nel pertugio, o fenditura. poi con cera, ò con creta s'empiastra à torno benissimo e si lega con qualche cosa, mettendouisi prima scorza ò altra cosa à torno, e si lascia così per duo anni almeno poi si taglia la vite di sopra, ancho il capo incorporato nella vite via dalla madre appresso la incorporatura. à questo modo, à incalmando vna vite in vn ciregio, s'haurà l'uua matura di Maggio sia bianca, ò nera se'l ciregio produrà i ciregi, chiari, ò neri, & il medesimo sia la vite bianca, ò nera: il medesimo facendosi in vn salcio s'aurà l'uua senza acini, gouernandosi lasciandosi, e tagliandosi, in capo di duo anni al modo sudetto ma bisogna, che si faccia nel vecchio del salcio dell'anno passato. e si puo ancho tagliar il salcio, ò ramo, e traspiantarlo in altra parte & à questo modo si puo incalmare. ogni sorte di alberi, sieno quanto tra loro si voglian differenti, purché sieno tanto appresso, che si possano incalmare al modo sudetto. ò tagliar vn barbato o arfoso vn piede alto da terra, e stenderlo, e cauarne la midolla fino su le radici, poi legarlo stretto, e chiuder le ligature con cera, ò creta: e l'uua, che verrà, sarà senza acini.

Dell'inestar d'impalmar.

Cap. 18

L'inceto d'impalmar si fa in questo modo. si fa prima vna fossa, e poi si taglia quella vite, che si vuole inestare, e si taglia di modo, che si possa accommodare nella fossa poi si fende per quattro dita, si piglia al fin la punta di quel sarmento, che si vuole inestare, e si taglia da  
una



una handa, e si uede de accommodar benissimo nel taglio senza tagliarlo uia dalla madre, poi con cera, ò con creta si tura, e lega benissimo, poi si cala, nella fossa pian piano, e si ui getta sopra la terra tanto, che duo, ò tre occhi stiano sopra terra, e ui si pone una bacheta tanto che stia drita e si lascia cosi per duo anni poi si taglia uia appresso la seratura della madre uecchia.

Dell' inestar di punta, ò d'occhi.

Cap. 19.

L' inestar di punta, ò d'occhi si fa in questo modo, quando gli occhi sono ben grossi, prima che gettino foglia, si caua l'occhio molto intiero dalla vite con una punta di coltello molto acuta, e nel miglior luogo, doue si uole inferire, se ne caua un' altro nel medesimo modo, et in suo luogo si pone il primo, che uenga giusto, & si possono in una uite metter diuerse sorte di uue, che farà bellissimo uedere. sono di quelli, che pongono nell'occhio una goccia di mele, accioche s'attachi meglio. Ma bisogna, che sia tanto poca, che a pena si senta perche il mele abbruccia molto. meglio è far disfare in acqua vn poco di gomma di dragati, e di quella ponere una goccia nel detto occhio. questa è piu humida, e s'attaca meglio. ma forse sarebbe meglio non ui por nulla. perche la uite in quel tempo da fuori di molta acqua, & è di sua natura gommosa, e con essa s'attacherà meglio, si puo far ancho in un' altro modo, quando già l'occhio è aperto, & ha le frondi, cauarli ben sotto con una punta di coltello, e far che restino le foglie nel sarmento, e

F 2 che



## DELLE RICCHEZZE

che si ponga in suo luogo vn' altro occhio intero, che ancho non sia aperto, e mettasì sopra le congiunture vn poco di sterco di vacca, ò capra ben empiestrato.

Dell' inestàr di congiungere.

Cap. 4.

**Q**UELLO, che si chiama congiungere, si fa in questo modo fendansi duo sarmenti per mezo in modo che gli occhi, che restano, restino ben sani, e senza lessione, e congiungansi ben per gli tagli in modo che paiano vna medesima cosa, e leghinsi bene, & empiastrinsi con cera, ò con creta sopra, e restino gli occhi fuori della legatura: Questi vogliono esser lunghi per poterli sotterrare sino al congiunto. poi si lasciano così attaccati alle, & i madri per due anni sino ch' hanno ben fate le radici poi si tagliano dalle madri e si piantano doue si vuole sarmenti, che nasceranno da gli occhi di sopra dal congiunto, porterano i grappoli vari d'vna, cioè vn grappolo d'vna sorte, e l'altro dell'altra. & vn grappolo varie granella, e si posson metter sino à quattro insieme, e così saranno i grappoli dell'vna vari, e di quattro sorte: S'auuerte, come ho ancho detto, che si dee inferire sempre à Luna noua, e crescente. si puo ancho metter in vn stinco di cauallo, ò di bue, ò in vna spina varie sorti di sarmenti di vite, cioè bianchi, rossi, neri, e di quanti colori si vuole, che sieno piccioli, e sotterrar l'osso, ò la spina tanto, che auanzi vn poco di sopra da terra; e le piante voglion esser state piantate à posta, e conuien che



DELL' AGRIC. PARTE III. 43

che sieno picciole ; & appresso, vna dell'altra ; e quando che pare , che sieno incarnate, ò attaccate insieme tagliar di sopra i sarmenti da terra appresso l'osso, e romper l'osso, e dal congiunto, che è stato nell'osso lasciar che getti fuori . & i grappoli, che produrà saranno di varie granella secondo le vite congiunte , cioè vn grano d'vna sorte, e l'altra in vn medesimo grappolo , e sarà cosabel-  
la à vedere, e se fossero consumati gli occhi , bisogna dar qualche taglio per l'hasta, ch'era nell'osso, ò spina . per-  
che per quei tagli getterà fuori.

IL FINE DELLA TERZA PARTE  
delle Ricchezze dell'Agricoltura.





D E L L E  
R I C C H E Z Z E  
DELL'AGRICOLTURA.  
P A R T E Q U A R T A.

*Delle Vite, e de Vini:*

*Quando sia tempo di vendemiare.*  
Cap. I.

**L** tempo del vendemiare, è quando l'vua  
è matura. ma non troppo. perche cosi il vi-  
no ha piu forza, e vendemiandosi à Luna  
crescente il vino è men dureuole, & à Lu-  
na scemante il contrario.

*Ciò che si dee far per hauer dell'vua tarda, e per  
conseruarla per lo verno, & anchora dalle  
vespe, e craboni, che non la gua-  
stino. Cap. 2.*

**A** Far, che l'vua sia tarda, si deono leuar i primi  
grappoli dell'vua perche di nuouo, e in scambio di  
quella, ne nasce dell'altra, la qual tarda poi molto à ma-  
turarsi doppo l'altra. si conserua poi l'vua per lo verno,  
se si coglie, che non sia ne troppo, acerba ne troppo ma-  
tura. Ma piu tosto acerba à luna scema. Ma conuien  
lasciarui dar prima per 4. hore il Sole poi dispicarla con  
diligentza, e nettarla dalle foglie, e dai grani, che fosser  
guasti,



*E* guasti, ò storpiati, e veder, che nō s' amachi niēte. poi far bollir dell' acqua marina, ò vero acqua con sale, e lume di rocca dentro in vna caldaia. e mentre così bolle attuf farui l' uua dentro, e cauarla quasi subito, ma guardar, che non ci scotti, e metterla sù paglia d' orzo, ò attaccarla alle traui, doue si rimescola spesso il frumento. perche la poluer del frumento ui si attacca, e questa la cōserua ancho per se stessa mirabilmente: ma non tanto tempo, quanto quella messa nell' acqua bollente. ui son infiniti altri modi da conseruala. ma questi sono i più facili, di minor fatica, e spesa. A conseruarla, che non sia guasta, e rosa da ueste, e craboni, e che non la toccino, si dee tor un sorso di oglio in bocca, e con quello spruzzarla benissimo, e facendosi così ancho alli altri frutti, non saranno nè guasti, nè tocchi da detti animali. —

Quale uue facciano il uino possente mediocre, e  
giocondo, e della natura del uino nuouo,  
e uecchio. Cap. 3.

**L**' Uue nere producono il uin possente. le bianche mediocre. e le giale giocondo. il uin nuouo è freddissimo. il uecchio caldissimo potentissimo. & odoratissimo, è quello, che è in lui d' acquoso col tempo si consuma.

A far uino mirabile, possente, e buono, e à leuargli la forza, e possanza.

Cap. 4.

**S**i lascia maturar l' uua benissimo, e uendemiata, e calscata si mette nella tina, e si lascia bollir solo quattro giorni, & il quinto si trauasa perche comincia nel quin-

F 4

to à



## DELLE RICCHEZZE

to à schiararsi e non bolle quasi niente; e se ben non ui si mette acqua in poco tempo si fa chiaro da se stesso e se auerta, che quāto il vino bolle più, tanto diuenta più grosso, & insipido, & alle volte prossimo all'aceto. e simile di colore all'inchostro. e questo vino e da abborirsi in ogni tempo. perche offusca l'intelletto, empie le vene, lega le membra, affoga il fegato, e satia di modo, che non si puo mangiare, ne digerire. & è proprio, come medicina. ma il vino, che bolle poco (come ho detto di sopra) resta chiareto con bel color, e con miglior sapore, e bontà, e si conseruano più di quelli, che bollono i 15. o venti giorni. Questi vini chieretti usano i Francesi per gli migliori, che facciano. Seccandosi le radici del maluauschio, e rassandosi, e mettendosi esse rassature nel vino si fa possente, e porterà molta acqua, e mescolandoui dentro del succo di cauoli gli leuerai la forza, e la possanza.

### Del vino fatto à forza. Cap. 5.

**I**L vino fatto à forza, si fa sanza che bolli, con le grappe nelle botte; e secondo, che bolle bisogna andarui aggiungendo dell'altro vino, fin che ha finito di bollire. sono di quelli, accioche habbia gran possanza, che turano il cochiume ad vascello, & vi mettono vna stanga, che arriui sino à qualche traue, e lo lasciano così bollir serato per forza sino che ha finito di bollire. auuertendosi di assicurar le spine, acciò non saltassero fuori questa sorte di vino è durenole, di buon gusto, e sano. Ma bisogna trauasarlo dopo mezo Nouembre, e metterlo in vascelli ben netti.

A far



*A far vino piaceuole. Cap. 6.*

**A** Chi vuol far vin piaceuole . bisogna metterui vn quarto di acqua, quanto è il vin. e cosi si fa ancho al secondo vino , & al più non bisogna lasciar che bolla nella tina di otto giorni.

*A far vino vendereccio per persone mediocri. Cap. 7.*

**P**RENDI caro vno del polesine, cioè secchie sessanta di vino scelto di elettissime vne pesto tra le sue grappe, e mettilo nella tina . poi gettani sopra secchie venti d'acqua . poi come ha bollito al più sei giorni , ne caueraï fuori mastelli noue di misura di secchie sei l'vno. poi sopra le grappe , e quello , che resta nella tina vi getterai sopra secchie venti d'acqua indi a tre giorni, ne caueraï fuori secchie venti cinque di vino . li tornerai a gettar sopra secchie sedici d'acqua , ne caueraï in capo d'altri tre giorni secchie diciotto . vi tornerai secchie dodici di acqua, & in capo di quattro giorni trauaseraï ogni cosa. e cosi sarà fornito.

*A far il vino dolce, & essendo picante, che tenga il dolce. Cap. 8.*

**V**olendo far il vino dolce, scegli l'vne, che sieno buone , e nel bollire del vino mettiui dell'origano secco a bollire , e trauasalo in capo di quattro , o cinque giorni : il medesimo si fa scegliendo l'vna , & scelta  
bìogna



## DELLE RICCHEZZE

bisogna uendemiarla. e lasciarla star al Sole per duo giorni. poi calcarla, e porla nella tina, e lasciarla bollir, come di sopra, uolendosi che tenga il dolce, & il racente bisogna per otto giorni continui, tramutarlo una uolta al giorno d'un uaso in un' altro, che sia mondo, e di buon sapore.

*A far uino per la famiglia. Cap. 9.*

**P**E R ogni caro di uua, cioè secchie sessanta di uino colato messe nella tina, ui getterai sopra secchie trenta di acqua. e questo sarà il primo uino. cauato il primo ui getterai sopra altre trenta secchie d'acqua, e questo sarà il secondo. cauato il secondo ui getterai sopra secchie quindici d'acqua, e questo sarà il terzo, e così sarà compiuto.

*A far una sorte di uino nelle case, ilquale serue per otto mesi, & è di gran risparmio. Cap. 19.*

**I**N quelle case doue è famiglia numerosa, e si bea molto. Si può far questa sorte di uino, che dura per buono spatio di tempo, anchor che di continuo se ne bea. ilqual uino si fa in questo modo. Piglia uua della miglior che si possa trouare, & che habbia la scorza dura, & sia matura, sgranala a grano a grano, e mettila in una botte, e fa che venga piena; ò poco manco; poi sopra gettaui un baril di bon uino uecchio maturo, e possente, fa poi bollir tanta acqua, che possa riempir la botte, e così bollente



bollente gettalauì sopra, e come è piena, lasciala star fin tanto che la botte nō bolla piu, e à uoler, che habbia poßanza, tura il cochiume, e con una stanga serralo tra una traue, e la botte, e fa che per forza bolli, così rinchiusa, & assicura le spine della botte, accioche non saltassero fuori, come ha finito di bollire, & il uino è raffreddato, all' hora si puo cominciare à bere; & ogni uolta, che si caua del detto uino, e riempir la botte d'acqua, e fa che stia piena sempre, & a questo modo la detta botte durerà a d'ogni gran famiglia sette, & ancho otto mesi, e sempre il uino sarà bonissimo, & à un modo istesso. Si può in cambio dell'acqua, metterui sopra uino scauezzo, & non hauendo uin uecchio, metterli di nuouo.

*A far uino in caso di necessità:*

Cap. II.

**P**iglia mezo mastello di uin buono, e mettilo in un uasello, dapoi piglia tre tanti d'acqua, e partila in tre parti. poi habbi una caldaia, e mettile al fuoco, piglia anchora lire tre di cibibo di Leuante, ò uua schiaua, e mettila nell'acqua, e di piu mettiui mezo limone, e mezo mellarancio tagliati sottilmente, e spremi quelle parti nell'acqua, e poi mettiui le parti spremute con le cortecie, aggiungendoui un poco di pepe intero, e fa che l'acqua bolla, tanto che scemi un dito per trauerso. poi poi getterai l'acqua nel uasello, e questa sarà per la terza parte. farai il medesimo alle altre due parti dell'acqua, auuertendo mentre sta al fuoco di tenerla schiumata benissimo;



## DELLE RICCHEZZE

benissimo; come sia pieno il vascello, lascialo così per noue giorni, e sarà fatto, & è sano a bere, e secondo, che si bee vi si può aggiunger dell'acqua acconcia in quel modo, e sempre sarà buono. al tempo della state si puo far nero con more di Rouo, ò di moro, ò con succo di pruni saluaticchi, ò co' i fiori maturi de gli Ebuli, ò Sambuchi,

A far vino in caso, che non se ne potesse  
hauere. Cap. 12.

**V**Enendo il caso, che non si potesse hauer vino fà in questo modo piglia vna passa libre cinquanta, & mettila dentro in vn vaso da tener vino, che tengama. stelli quattro di secchie sei l'vno, ò a tua discretione, secondo che lo vuoi far peggiore, ò migliore; e fa bollire in vna caldaia d'acqua, e gettaui ancho vna secchia di bonissimo aceto forte; e lascia così per hore ventiquattro, dipoi bolli ancho tre altre caldaie d'acqua, e gettale ui sopra, e lascialo riposare per sette od otto giorni, e sarà fatto. e questo è bonissimo, e perfetto vin da bere, & è molto gustoso, & sano allo stomaco. questo è rarissimo secreto. questo vino dura assai. perche ogni volta, che se ne caua vn boccale, se ne può aggiunger vn' altro d'acqua, e sempre sarà d'vn medesimo sapore. questa sorte di vino si potrebbe far nelle fortexze in tempo d'assedio, quando mancaße il vino, e così non mancherà mai benanda alli soldati, & assediati.

A far



*A far vino per poveretti. Cap. 13.*

**P**IGLIA vno staio di pruni saluaticchi, e se sono acerbi, falli star per duo giorni al Sole tanto che si appassino qualche poco. poi metiteli in vn vaso da vino, e gettaui sopra vn buon secchio d'acqua bollente, poi metteni dodici grapoli d'vna acerba benissimo amacata. aggiungeni dodice secchie d'acqua, e lascia cosi per tre, ò quattro giorni. dapoì beuido, e non farà nocimento alcuno. E se i pruni fosser maturi, metiteli nel vaso con l'acqua prima calda, e poi il resto dell'acqua, & vna acerba, e fa al modo sudetto. questa sorte di vino non bisogna trauasare. perche perde subito il sapore, e resta del sapor dell'acqua.

*A far il vin garbo. Cap. 14.*

**S**E prendi l'vne alquanto acerbe, il vino sarà garbo. e se nel vino porrai gesso, diuenterà garbo, mettendovi si foglie di bosso, ò foglie, ò radici di malua, ò cendre di vite si farà garbo.

Quando il vino fosse picante; à far che si  
conserui sempre nell'istesso essere, e  
bontà. Cap. 15.

**S'** EL vino è picante, volendo, che resti a quel modo, auanti che il trauasi della botte, bisogna romperlo con vn bastone nella botte, e cauarlo cosi torbido.  
perche



**D E L L E R I C C H E Z Z E**  
perche in tre, ò quattro giorni si fa chiaro, e sempre poi  
conserua il racefo.

*Auertimento.* Cap. 16.

**H**O parlato di sopra di far questa sorte di uini, co-  
me piu utili, di manco spesa e fatica, e di gran ri-  
sparmio, & ho lasciato star di dire de uini fatti co' sac-  
chetti, e torchiati con altri diuersi modi per esser di mi-  
nor utile, e di maggior fatica, e spesa.

*A far de uino nero bianco, e di bianco  
rosso.* Cap. 17.

**S**E uoi, che'l uin nero diuenti bianco; mettiui del  
sero doppò fatta la ricotta, e diuenterà bianco, ò  
un boccal di latte, & una oncia d'allume di rocca ben  
tritto per ogni mastel di uino, poi mescola ben con  
un bastonela composition col uino, e se metterai della  
cenere della uite domestica rossa nel uin bianco, diuen-  
terà rosso. e per il contrario, mettendo della cenere  
della uite domestica bianca nel rosso, diuenterà bian-  
co. polue di more posta nel uin bianco lo fa diuentar  
rosso. tritar ben l'artemisia, e metterla nel vino gli  
da buon colore, e sapore, e lo conserua, che non diuenti  
aceto.

*A far che il uin nouo diuenti, come fosse  
uecchio.* Cap. 18.

*Piglia*



# DELL' AGRIC. PARTE IIII. 48

**P I G L I A** amandole amare, meliloto di ciascadu  
no un' oncia, requilitia tre oncie fiori di lauanda altre-  
tanto aloe hepatico oncie due pestato il tutto, e legato  
insieme in una pezza, mettilo dentro al vino nouo, e in  
breue parrà uecchio, buono, e saporito.

## A rischiarare il uino torbido. Cap. 19.

**L A** poluere de pinocchi posta in uino torbido lo fa  
chiaro. La poluere di gesso messa nel uino tira al fondo  
ogni feccia. nondimeno il gesso nuoce a i nerui. La pol-  
uere d'allume di rocca messa nella botte, e mescolata be-  
nissimo, e poi lasciata riposar nel uino diuenta chiaro.  
tante uoua, quanti sono i mastelli del uino, battute ben  
col guscio con un cucchiaio, e gettate nel uascello, leuan-  
dosi prima quella pellicina, che è dentro del guscio attac-  
cata. perche marcendosi danneggiarebbe facilmente  
il uino, lo fan chiaro in uno, ò duo giorni al piu. auuer-  
tendosi, che quando il uino fosse molto torbido, si dee pri-  
ma leuar uia di quel uascello, e metterlo in un' altro ben  
netto. aggiungendoui un quarto, o un terzo più delle uo-  
ua, & un' oncia di sale per mastello, & ancho un limo-  
ne, ò un mellarancio fessi con una, ò due mani di giaia, ò  
sabbia ben lauata per mastello di uino; e poi mescolar  
tutte queste cose insieme, e poste nella botte, passati  
quattro giorni, il faran chiarissimo. meza libra di mele.  
per mastello di uino, posta nella botte lo fa in pochi dì  
chiaro, e così il mosto. & anchora zucaro, e allume di  
rocca in poluere messa nel uino, lo fan chiaro.

A cono-



## DELLE RICCHEZZE

*A conofcer fe il vino ha dentro acqua, &  
a fe parare l'acqua dal vino.*

Cap. 20.

**M**ETTI vn pemo, ò vn pero faluatico, ò vna locufta, ò vna cicala nel vino, fe ftaranno di fopra il vino è puro. ma fe vanno al fondo ha dell'acqua. bagna in oglio canna, ò legno, ò papiro, ò fieno, ò cofa farmentofa, e mettila nel vino, e fe vi farà acqua, fi raccogliera in fieme nell'oglio le gocce dell'acqua. piglia vna pignata nuoua, nella quale non fia più ftata cofa alcuna, empila di vino, e per duo giorni tienla appiccata, e fe vi farà acqua mefcolata, vfcirà fuori a goccia a goccia. metti ancho del vino caldo in vna olla noua fotto il cielo all'aere, e fe vi è acqua fi tramuterà in aceto. Se getterai ancho del vino fù la calcina vna, fe vi farà acqua, la calcina fi difarà. ma fe'l vino farà puro, la calcina fi rstringerà in fieme. fpargi del vino in vna patella di oglio bollente, fe vi farà acqua, farà ftrepito, e rumore, e falterāno bolli in alto. bagna vna fpugna noua nell'oglio, e frega la bocca del vafò intorno intorno, e fe ui farà acqua s'appiglierà nella fpugna. la medefima efperienza fi fa nell'oglio per veder fe vi è dentro acqua, prendi pere crude, e mondale, e tagliale per mezo, ò more, e gettale nel uino, e fe nuotano di fopra è fchietto. ma fe uanno abbaſſo ha dell'acqua. Se vuoi fe parar l'acqua dal uino, metti nel uafò del uino, l'allume liquido, e dipoi con una fpugna piena di oglio turala bocca del uafò, e laſcia che alquanto penda in giuſo perche doue penderà, l'acqua



qua vscirà fuori da quella parte . piglia ancho vn vaso fatto di Hedera , e metteui il vino dentro , e l'acqua ne vscirà a goccia a goccia .

*A dar buon odore al vino , e a difenderlo  
dall'odor maluagio. Cap. 21.*

Volendo dar buon odore al vino , piglia vn mellarancio, ò vn cedro, e piglia garofani interi, e piantali nel mellarancio, o cedro tãto, che sia quasi tutto picno. poi mettilo nel vascello. ma però che non tocchi il vino , tura poi bene il vascello, accioche l'odor non esca fuori , & il vino prenderà vn odor soauissimo . Se porrai la radice del ginebro tagliata sottilmente nel vino, quando bolle li darà vn soauissimo odore; il medesimo fa la poluere delle cocole del mirto poste nel vino . Il fregar ancho l'orlo della botte con foglie di pino, o di cipresso li darà soauissimo odore. volendolo diffendere dal cattiuo odore fa vna ghirlanda a torno il cochiume della botte di polio, ò di origano, e lo conseruarai.

*A dar odor di moscatello al vino. Cap. 22.*

P I G L I A i fiori dell'uua saluatica, quando ella fiorisce, e seccala all'ombra, e serbala in vn sacchetto . poi quando tu vuoi far il vino moscatello , metti al tempo del mosto nel tuo vascello di quei fiori, quanto ti pare. cosi si posson metter nel pin pecchia . altri li fanno bollire nella tina , quando si fa bollire . Il medesimo fa l'herba di San giouanni , cioè la sciarea fresca,

G ò secca



## DELLE RICCHEZZE

ò secca, facendocene macetti, legandoli con ispago e mer-  
 tendosi nel vascello del uino, & il vascello sia quasi pie-  
 no. poi turato il cochiume prenderà il sudetto odore. *¶*  
 il simile fanno i fiori del sambuco seccati quell'anno  
 all'ombra; e postoui vn pugno per mastello in vn sac-  
 chetto, accioche i fiori non escano fuori. ma bisogna  
 metterli, che vadano infino al mezo della botte  
 del vino, e lasciatigli cosi per otto giorni, tenendo chiu-  
 so il cochiume, accioche l'odor non isuapori fuori. al-  
 tri mettono questi fiori in vn sachetto tanto grande,  
 che a pena possa entrar per lo cochiume nella botte, *¶*  
 & il lasciano star tanto, quanto il mosto bolle, & ogni  
 dì lo cauano fuori due volte, e lo spremono benissimo,  
 e il tornano ogni volta dentro alle botte. quando non  
 bolle più il mosto il cauano fuori; altri il mettono nel-  
 latina, quando bolle il vino, e fanno il medesimo,  
 che ho detto. Sono di quelli, che prendono i fiori della  
 sclarea, e li fanno seccar all'ombra, li mettono in vn  
 sachetto di lino, poi mettono questo sachetto nel vi-  
 no al tempo del mosto nella tina, o botte, e gli attac-  
 cano una corda, con vna pietra, accioche tiri il sachet-  
 to al fondo, poi lo lasciano cosi star nel vino per noue  
 giorni, e serrano ben la botte, accioche non respiri,  
 & in capo de noue giorni il tirano fuori, & a que-  
 sto modo il vino prende soauissimo odore di mo-  
 scatello. Et è meglio, metterli nella botte, che nel-  
 latina.

A cono



*A conoscer se'l vino durerà.*

*Cap. 23.*

**P**rendi del vino a mezo della botte, e fallo bollire vn poco, e lascialo raffreddare. poi gustalo, e secondo, che si trouerà il sapor del vino buono, ò cattiuo, così sarà per l'auenire. medesimamente vedi i fiori del vino, e se saranno di color rosso, il vino durerà, è se fossero neri, o gialli, è tristo segno. ma quando sono bianche è segno di dureuolezza. Toccandosi il vaso pien di vino, se si troua freddo, durerà in esso il vino, se caldo si guasterà. Se nella primavera il vino per caldo non durerà. Se freddo, durerà. Se il coperchio del vaso sarà sempre secco, durerà, e se è humido si guasterà. messo vn baston forato nel vino sino in fondo, secondo che sentirai l'odor tale, sarà il vino per l'auenire.

*Tempi da trauasar i vini, accioche si conseruino lungamente.*

*Cap. 24.*

**I** vini, che nascono, nei luoghi grassi, & humidi, si deono trauasare a Luna scemante di Nòuembre, e quelli che nascono in luoghi secchi, aridi, ò temperati nel fine della Luna di Marzo. Se si tramutano i uini quando cresce la Luna diuentano aceto. non si deono mai trauasar quando fioriscon le rose, ne quando fioriscon le uiti, e perche il vino trauasato è più debole, che non era in

G 2 nanti



## DELLE RICCHEZZE

nanti. però bisogna, che la state stia in luogo fresco, & il verno in luogo caldo. Si trauasano a Luna scemante. per cioche si come il Sole nella prima stagione veste gli alberi, nella seconda produce i frutti, nella terza limatura, e nella quarta sfronda le piante. cosi la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secondo a fruttare, nel terzo a maturare e nell'ultimo a conseruare fl vino trauasato stà quaranta giorni avanti che torni nel suo primo essere, e bontà.

A conseruare il vino, che non inforzi.

Cap. 25.

**S**E porrai la cenere della vite alba, & la labrionia, ò zucca spadara nel vino lo conserua, che non si faccia aceto medesimamente, se si mette vn pezzo di lardo grasso, e buono in una pezza bianca di lino sottile, e si cuccie, e da vn capo vi si lega vna corda poi si mette per lo cochiume nel vino, che arruii sino a mezo, e secondo che si bee il vino si va abbassando il lardo, e si tiene ben chiuso il uaso, insino che sarà finito di bere il uino, e quanto più lardo è, tanto meglio. il vino si conseruerà dall'acettosità; mettendosi ancho dell'oglio d'oliva nel vaso tanto che cuopra la superficie del vino. Si diffende dall'acettosità. e come non vi sarà piu vino, vscirà l'oglio e si potrà raccogliere commodamente. chiari di noua battuti con mele, e messi nella botte dal vino lo conseruano mirabilmente dall'acettosità.

A sanar



*Asanar il vino, ch'incomincia à inforzare, & essendo aceto a tornar vino, e far che venga buono.*

*Cap. 26.*

**I**L vino, che incomincia a inacetire, si sanarà facendolo passare per vna sporta piena di sabbia, e non hauendo sabbia si potrà prender della terra, laqual prima sia ben seccata al Sole, e farlo passare al modo sudetto, e sanerassi. e quando fosse aceto a farlo ritornar vino, si dee metter nel uaso seme di porri: ò sopra il pertugio del cocchiame foglie di vite peste, e spesso mutate con vna pietra grossa sopra esse foglie. Se farai ancho una bossola di cera col coperchio di cera, e l'empierai di mele, e la sererai bene, che non possa respirare, e la metterai nella botte per lo cocchiame, e farai che vada insino appresso il fondo, e l'attaccarai con vn spago essendo aceto, tornerà uino. Il medesimo farai, se torrai vn legno di salcio tanto grosso, che possa entrar per lo cocchiame della botte. E questo legno dapoï bisogna forarlo in molti luoghi con vna trinuella, e gli buchi sieno spessi l'vno appresso l'altro. ma che non passino da vna banda all'altra; e poi empire i buchi di mele, e di poluere di zuccaro. poi legar il legno con vna pezza di lino a torno a torno. metter poi il legno nella botte, e lasciarla così per tre giorni. poi cauar fuori il legno, e il vino sarà ritornato, come era prima. anchora toglì legno di salcio verde, e leuagli



## DELLE RICCHEZZE

via la scorza, e questo legno metti nella botte, che non tocchi in fondo a vn palmo. e in pochi giorni diuenterà buon uino. poi leua uia il legno. Se metterai delle semenze di porri fatti in poluere nell'aceto, diuenterà vino buono: & le radici di cauoli peste, e messe medesimamente nell'aceto, lo ritornan uino.

*A conseruar il vino da tuoni, e folgori.*

Cap. 27.

PONI del ferro sopra il coperchio delle boti, doue uai il cochiume, e tura con quello il bucco, e mettenui ancho del lauro, non si guasterà per tuoni, ne manco per folgori perche il ferro è contrario ai tuoni, & il lauro ai folgori.

*A conseruare il vino, che non si guasti.*

Cap. 28.

se vuoi, che il uino sia durenole, e che non si guasti, usa delle cose qui sotto notate. Et prima il sale arso gettato nel vino proibisce, che non si guasti. Le mandole dolci poste nel vino il conseruano lungo tempo. L'uua passa cauatogli l'acimo, e medesimamente le nostre uue fatte passe di lor natura sopra che vite si voglia, poste nel vino lo conseruano sano. è questo si usa da molti. La arena bagnata di mosto, ò sapa lo fa grasso, e durenole, ponendosi nel vino, li dà tanta utilità, che lo cōserua mol

to



to tempo. il fico greco seccato al Sole. e pesto, gettato nel vino il conserva. alcuni amorzano nel vino le fiaccole accese, ò il ferro arroventato, e così lo conservano. altri vi gettano il frutto del cedro arso con la galla arrostita. e così lo fanno dureuole. Il medesimo fa l'incenso pontico, così chiamato, arso, & abbruciato, fa l'istesso la cenere de' sarmenti delle uiti messa nel vino, ò la cenere della quertia, ò delle ghiande arse. Seme di apio con semola d'orzo, e foglie di lauro, è cenere di sarmenti di vite con seme di finocchio pestato, ò la farina della uerza bianca posta nel vino lo conservano mirabilmente: Il latte, & il mele mescolati insieme, e posti nel uino il conservano: La cenere delle ostriche, cape, ò conchiglie, e simile il conserva; le radici delle uiti poste nel uino fan l'istesso. L'oglio posto nel vino lo fa dureuole. però tanto che copra tutto il vino. Lo Heleboro nero, o bianco postone un poco nel vino lo purga, e fa dureuole, e gioua a chi l'usa perche purga. I ceci neri alquanto arrostiti pesti, e messi nel vino lo fan dureuole, e prouocan l'urina; la sapa mescolata col vino lo conserva mirabilmente: Il tartaro cioè raditura di uasi, doue sia stato vino, pestato, criuellato, e gettato nel uino lo fa dureuole. La trementina fa l'istesso: Lo allume di rocca in pezzi lo fan dureuole, e leu a l'asprezza. Se scriuerai, o scolpirai nelle botte queste diuine parole: gustate, & videte, *quam bonus est dominus*; ò scriuerai le medesime parole in un pomo, e quello metterai nel uino, mai non si guasterà facendosi vna corona d'origano a torno al collo de' vasi, o di pulegio, il vino non si guastera; fieno greco tritto con sale arso, lo conserva: messo il legno de' teda



## DELLE RICCHEZZE

(questo è grasso, come il pino, & arde come candella). nel vino lo conserua: Seme di lino, ò legno di quertia ardenti, posti nel vino, lo fan durare. La sabbia poi che ha finito di bollire il vino nella botte messau dentro, tira la feccia a basso, e lo fa durenole. Il vino cotto insino alla terza parte, posto nella botte con l'altro vino, fa l'istesso: La ragia di pino posta nel vino lo conserua. Seme, ò radice d'artemisia, & herba cinque foglie fatte in poluere, sottilissima, e messi nel vino, quando ha finito di bollire lo conseruano. posta vna piastra di ferro sopra la botte in luogo di cocchiame, lo conserua: Il lauro posto sopra il vino fa l'istesso; Lardo lauato, e nettato tanto, che perda il sale messo con vno spago nella botte, che stia a mezo del uino, e secondo, che si bee il vino fatto calare conserua il vino, che non si guasti. piglia tante oncie di allume di rocca ben pesta in cartocetti, cioè vn'oncia per cartoccio; quanti sono i mastelli del vino, e getta cotal poluere nella botte del vino di vno in uno, mescolandola col vino, e questo si fa al uino grande percioche a quello, che ha dentro acqua, e si mette per cartoccio, e mastella vn'oncia, e meza. e così si conserua: volendo acconciar mastelli diece di uino pigliane vn mastello, e ponui dentro oncie diece d'allume di rocca, fallo bollire al fuoco, e schiumalo benissimo, finche haura fatto, quattro, ò cinque bolli, e come sarà raffreddato, getta'lo sopra l'altro nella botte, e così si conserua. per mastelli dieci di vino pigliane uno, e mettilo al fuoco con oncie

cinque



cinque di sale, & oncie cinque d'allume di rotca, e falli dar quattro bolli, tenendolo sempre schiumato, e cosi caldo mettilo; nell'altro in mastelli diece di vino metti oncie sette di sale, & oncie tre di zolfo, che sieno pesti sottilmente, mescola bene insieme col vino, e chiudi ben la botte, che non isuapori, e dopo quattro giorni se ne puo bere. essendo il vin debole piglia di diece mastelli di vino vno & mettilo al fuoco con oncie diece di sale, e fallo ben bollire tenendo sempre schiumato, e come haura ben bollitto, mettilo cosi caldo nell'altro uino chiudendo ben il vascello, e come sarà raffreddato, mettiui oncie tre di buona acqua di uita, e a questo modo si conserua ogni vino, & è sano, e di buon sapore. se metterai tre oncie di acqua di vita, che sia di quattro cotte per ogni mastello di vino nella botte, non solamente lo conseruerai, ma gli accrescerai il sapore. e se in mastelle sei di vino metterai due libbre di argento viuo, che sono oncie quattro per mastello in una ampolla di vetro, che chiusa prima con cera rossa, ò verde: poi legata con la sua carta di pecora sopra benissimo, e la calerai nel uino infino al mezo della botte con vno spago, e la leggarai al bucco del cocchiame, turando ben la botte; e secondo che si bee il vino, andrai calando la ampolla di modo, che stia sempre al mezo del vino, si conseruerà mirabilmente: per la frigidita dell'argento. questo si puo adoperare ogni anno. perche è sempre buono, e col medesimo peso. mettendo oncie quattro d'oglio per mastello di vino nella botte, lo conseruerai mirabilmente ma se'l uino è debole bisogna meterui oncie sei di oglio per  
ma-



## DELLE RICCHEZZE

*maftello, e come s'è finito di bere il vino si raccoglie  
 l'oglio, ilquale è buono, & perfetto. questo non sola-  
 mente conserua il vino, ma ogni altro liquore, doue sia  
 posto sopra: Se nel tempo, che si caua il vino della tina:  
 se ne prenderan due secchie, e si metteranno al fuoco in  
 vna caldaia con vna libra di sale, e cinque cotogni mon-  
 di, e netti tagliati sottilmente, e si faran bollire infino,  
 che fan la schiuma, tenendo sempre schiumato benissimo  
 e poi si leueran dal fuoco, e si metterà di quel vino così  
 caldo meza secchia per botte di mezo caro, e di vn ca-  
 ro vna secchia, e non venendo piena la botte, se si impi-  
 rà del vin della tina, e si turerà benissimo si conseruerà  
 mirabilmente: Se quādo il vino è schiarito nelle botti, in-  
 tendendosi di caro vi getterai vn boccal d'acqua di vita,  
 e se fosse di mezo caro, mezo boccale, lo conseruerai, che  
 mai non si guasterà, & è sanissimo da bere. perche l'ac-  
 qua di vita si di nanda così. perche dà la vita à chi l'usa:  
 se metterai delle foglie, e fiori di rosmerino duo buoni  
 pugni nelle botti del vino, e le turerai benissimo, farai  
 vn vin odorifero, e m. racoloso da conseruar la sanità, e  
 non si guasterà mai: il sale arso, come ho detto di sopra, e  
 messo nel vino non solamente lo conserua, che non si gua-  
 sti, ma che non bolla più oltre di quello, che si conuiene,  
 è vieta, che non faccia grande schiuma. se lasciarai bolli-  
 re solo tre giorni il vino nella tina con le grappe, e lo  
 cauerai: poi alla fine della luna di Marzo fuori di quel-  
 la feccia, e vi metterai vna scodella di sale per botte  
 di mezo caro non solamente lo conseruerai, ma haurai  
 vn vino amabile, delicato, e buono: se prenderai aloe on-  
 cie due: incenso oncie due, amomo oncie due, & mette-  
 rai*



rai tutte queste cose ben peste legate bene in un pano, ne i uasi del vino, finche sarà purgato, poi slegherai il pano, e di quella poluere metterai vn cucchiaro per vaso, è doppò tre di mescolerai il vino con vna canna greca che habbia la radice, lo farai odorifero, sano, e si conseruerà lungo tempo: se per ogni veturo d'vua metterai à bollire nella tina vna libra dell'allume di rocca senza pestarla, lo conseruerai mirabilmente. se per ogni mezo caro di vino ne prenderai duo boccali, e ui metterai meza libra d'allume di rocca, e farai bollir ogni cosa insieme, tenendo sempre bene schiumato insin che cali il terzo. poi getterai questo vino così bollente nella botte, e la turerai benissimo, lo conseruerai mirabilmente: piglia per ogni botte di caro, che sono mastelli diece di vino di secchie sei per mastello, oncie diece, cioè vn'oncia per mastello d'allume di rocca, e se il vino è rosso, piglia rossa, e se è bianco, piglia la bianca, e così in tutti i vini, che vuoi acconciare. poi habbi vn paiuolo, e metteui quel vino, che ti pare, secondo la quantità del vino, che si vuol acconciare, auuertendo, che van due secchie de vino per botte di caro, & vna secchia per botte di mezo caro, e fà bollir detto vino con detto allume di rocca, mettendoui quella quantità secondo il vino, che s'ha da acconciare, e fà che calli il quarto, tenendo sempre bene schiumato. poi così caldo mettilo nelle botti la quantità detta sopra, e mescola ben il vino, e fà, che la botte sia piena, e sera ben la botte, accioche non isuapori, e così durerà lungo tempo se metterai a bollir del vino in vn paiuolo, secondo la quantità del vino che si vuol acconciare. perche à ogni botte di caro si mette due secchie di vi-



## DELLE RICCHEZZE

na, & una libra di sale . Et una di mezo caro , una secchia, e meza libra di sale , e terrai schiumato benissimo detto uino infino che calli il quarto ; poi cosi caldo metterai nella botte la quantita sopradetta , e farai che la botte sia piena e la turerai benissimo , mai non si guasterà, & è amabile da bere, e non fa nocimento alcuno.

*Auertimento per acconciare il uino.*

Cap. 29.

Si dee auuertire, che la maggior parte de uini, che si uogliono conseruare, si trauasa nel fin della Luna di Marzo e poi si dà lor la acconcia per conseruarlo quello, che si uol acconciare piu per tempo, come da san Martino, che s'intende à quel tempo il mosto hauer finito di bollire, si trauasa medesimamente nel fin della Luna, e leuato da quella feccia gli si dà poi l'acconcia , e cosi conserua lungo tempo , quelli , che s'acconciano nelle tine , ò nelle boti, quando si trauasa il uino dalle tine, stano ben trauasati nel fin della Luna di Marzo . perche leuati dalla feccia si conseruan meglio, e non son così sospetti da dar uolta, auertendosi di metter i uini in buone boti , e che habbiano buon sapore.

*A sanare il uino . che si guastasse ,  
ò che fosse guasto .*

Cap. 30.

*L A prima cosa, che si dee fare, sempre è di trauasare il uino, che cominci à guastarsi, o che sia guasto, e porlo*



lo in uaselli netti, e di buon sapore, auertendosi, che il uino. che era nero, e nel guastarsi diuenta bianco con niuna medicina si può sanare. al uino, che incomincia a guastarsi, poiche l'haurai trauasato, e messo in uaselli buoni, e di buon sapore; piglia tanti mellaranci, quanti sono i mastelli del uino, che sieno dolci, e fà in quattro parti ciascul d'essi in filzali con ispago, & attaccaui di sotto una pietra tanto graue, che ponendosi nella botte li faccia star al fondo, metiteli nella botte, e lega talmente lo spago, che i mellaranci nō tocchino il fondo, ma uadano a piu del mezo del uino, e passati cinque giorni si potrà bere di quel uino, che sarà sanato; auuertendosi di nō lasciar piu di diece giorni i mellaranci nel uino: e questi uati gettarli uia. quando il uino è guasto affatto trauasalo, e mettilo in uasi di buon sapore, e liberarlo da quella fecia catina. prendi poi ciregi agri in buona quantita, e mettili nel uino. questi lo faran bollire, lascialo cosi per tre di, ò insino a tanto, che non bolla piu, & il uino sia chiaro, torna di nouo a trauasarlo e metterlo in uascello di buon sapore, e sarà sanato perfettamente: poni mele in buona quantita nel uino guasto, e mescola benissimo con un bastone, e lascia, che si chiarifichi, e cosi sarà sanato. Quando penasse a uenire il uin chiaro metti dentro chiari di uoua con sale ben battuti insieme, questo si intende nel uino bianco, e nel nero metti i torli con il sale ben battuti insieme: pietre bianche che sono ne' fiumi, fatte cuocere nel forno tanto, che comincino a crepare fatte in poluere e poste nel uino lo risanano; messo sopra la feccia del uino, che sia buono, e sano si risana; tramutato in uasi da nouo impegolati, e portati



## DELLE RICCHEZZE

ti in altre case fà l'istesso. se è offesso da troppo caldo, portisi in luogo freddo, e si sanarà ma se da troppa humidità, e frigidità, portassi in luoghi caldi, e sechi, farà l'istesso: piglia libre, una di allume di rocca chiaro, & vna di zuccaro rosato, e libre otto di mele cuoci prima il mele, e schiumalo benissimo, e poluereggia l'allume, e fa dissoluer il zuccaro, poi come sarà raffreddato il mele, piglia vna secchia di vino, e mettenui tutte, le ditte, cose, e incorporarale benissimo poi ponile nella botte, e mescola cō un bastone, accioche vadano p tutto il vino, serra poi la botte, e lasciala così p tre giorni, e sarà sano, chiaro, e pfecto; rauaneli sfessi in croce e posti nel vino guasto, e puzzolente lo sanano, è li cauano il cattiuo gusto buona quantità di pepe pesto e gettato nel vino il sana; scorze di amandole dure affocate, e così scorze di noci messe nel vino lo sanano apri il cochiume, e lascia, che i suapori fuori il cattiuo odore si fa beneficio, però che sia trauasato prima fa bollir tanto vino, che possa scaldar l'altro, che resta nel vaso, e così bollēte mettilo nel uino, tura bene il cochiume, e doppo tre dì, sarà sanato: il frutto del cedro abbruciato e medesimamēte galle bruciate, poste nel uino lo sana, cenere di sarmēti di vite abbruciate, e medesimamēte seme di fenocchio fatte in massa, e messo nel pino lo sana: la sabbia posta nel vino lo chiarifica, e tira la feccia al basso, e lo sana. piglia libre quindici di cibibo, ò uua schiana, e mettila in una caldaia grande in due volte, & empi la caldaia di buon uino, poi prēdi tre melaranci, & vn cedro, e tagliali sottilmente, e spremigli nel vino, e mettenui anco le scorze, e duo soldi di garofani interi, e duo soldi di canella intera, fa, chē  
la cal-



la caldaia tenga almeno secchie quattro, falle bollire tanto, che cali un dito per trauerso schiumando benissimo, così caldo gettalo nella botte e tura benissimo, che non respiri. A una botte di caro, si mette due caldaie, & à una di mezo caro basta una caldaia sola, lascia poi così per noue giorni, poi benilo, che sarà perfetissimo. Empi, per insino à mezo, una ampollina di uetro da un quatrino, d'argēto uiuo, turala benissimo con cera rossa, ò uerde, legali di sopra della carta pecora, poi attacani uno spago, calala insino à mezo del uino nella bote, serra la bote benissimo, lasciala così per otto giorni, e ritornera suauissimo. Piglia foglie d'alloro, di mortella domestica, e saluatica, e fieno greco, coccole di ginebro, orminio, ò gallitrico, ò geminale, e ponile in una caldaia a bollire con acqua, e di questa decoctione, l'aua il uascello prima, che ui metti uino, e in poco tempo sarà sano, odorifero, e saporito. poni un boccale di latte insalato benissimo nel uino, e sanerassi. L'allume di rocca, la calcina, il solfo fatto in poluere ogni una di dette cose risana il uino; se ui sono messe dentro, & accioche non facci male nel beuere, metteui insieme radice di frio, cioè giglio azzuro, ò cocole di ginebro fatte in poluere: l'acqua di uita messa nel uino guasto, lo sana benissimo, e lo fa miglior di prima le scorze delle nespole poste nel uino, che sia rotto, torbido, e guasto, e turala ben la botte lo farà chiaro, sano, e buono. due noua per mastello di uino, sbattute con le scorze, e cō sale benissimo, poste nella botte lo sanano in capo di tre giorni, turandosi la botte con il cocchiume.

A fa



## DELLE RICCHEZZE

*A sanare il uino dalla muffa, e cattiuo  
odore. Cap. 31.*

**P R E N D I** pane fatto di paniccio, e caldo caldo ponilo più uolte doue ua il cocchiume della botte, e liberarassi il uino dalla muffa. pan caldo di frumento posto, doue ua il cocchiume, per più giorni libera il uino dalla muffa. Piglia herba morella, cioè solatro ortolano, ò scauiazza un buon pugno, e mettilo nella botte tanto che per duo dita, tocchi il uino, e sia legato cō un spago, tura bē la botte, e lascialo così tutto il giorno, poi la sera caualo, e riponene dell'altra, e la mattina cauala, cōtinua così p̄ tre giorni, e notte, e liberarai il uino dalla muffa, e tristo odore. fa un sachetto di tela di lino sottile, & empilo di sale, e di gesso, ò calcina, e mettilo nel uino legato con una corda, o un spago e fa che uada insino al mezo del uino, e si lasci sempre nella botte si sanarà, il uino dalla muffa, e tristo odore. piglia tante mellarancie di mezo sapore, che sieno buoni, quanti sono i mastelli del uino mufato, e di quatro tagli per mellarancio poco più della scorza infilzali con ispago, e lega una pietra da capo dello spago, accioche possa tirare i mellarāci à basso, mettelì nella botte, e fa che uadano insino appressò il fondo, ma che nol tocchino e legalo benissimo al cocchiume, e lasciali p̄ dieci giorni nel uino, poi si bea, che si trouerà sanissimo e buono: se farai una focaccia di farina di miglio, e la metterai calda nel uino c'ha là muffa ò altro tristo odore si liberarà: le foglie i fiori dell'herba salicaria, cioè la lisimachia ò le radici ò le semenze, se non è tē

pa



po di fiori gittate nel vin turato ben con detta herba la botte liberano il vino subito dalla muffa, e dal tristo odore: prendi per ogni mastello di vino muffato vn pomo, e mondalo e fendilo per mezo, e leuauia l'anime. e infilza quei pomi con vn spago, mettili vn fasso da vn capo de lo spago, accioche vada al fondo, e mettilo nella botte, e legalo al cocchiume e serra benissimo, e perderà ogni cattino odore, foglie, e ribache di lauro, e cuocile in vino, e mettile nelle botte, e sarà buono: Cuoci del paniccio tanto, che sia duro, poi habbi vn sacchetto di pāno di lino, e metti dentro questo paniccio, e tanto caldo, quanto sia possibile, mettilo nella botte attaccato a vn spago, e lascialo star tanto, che diuenti freddo, e serra bē la botte, poi caualo fuori, e sarà sanato il vino dalla muffa, e tristo odore: Piglia pomi cottogni, e falli cuocere vn poco, poi fendili in quattro parti, ma che non sieno partite in tutto, e legali cō vno spago, e metiteli nella botte applicati, che non tocchino il vino, e lasciali così stare per alquanti giorni, e vederai, che tutta la muffa andarà nelle pomi. Se prenderai dodici nespoli, & infilzarai in vn fillo, li metterai nella bote, e li lasciarai così per sei giorni, poi li cauarai fuora, è tutta la muffa sara ne' nespoli, e il vino sarà senza muffa medesimamēte se pigliarai nespoli ben maturi nella paglia, li farai in quattro parti, li legherai con vno filo in vn fazzoletto, e li metterai nel vino tanto che sieno tutti coperti da esso vino, e li lasciarai star così vn mese, poi li leuarai con esse leuarai ancho la muffa, e maluaggio odor del vino, & il vino sarà bonissimo, e perfetto.

H

questo



## DELLE RICCHEZZE

questo medesimo fan ancho i nespoli acerbi infilzati in quattro spaghi, e posti nella botte, si che stiano coperti dal vino, e lasciati cosi per un mese, e poi cauati fuori liberano ottimamente il uino dalla muffa. Se prenderai oncie una di zeduarìa per ogni caro di uino, e la metterai in un sacheto, ma prima che sia ben trita, e leghera il sacheto cō vn spago, e lo metterai nelle botte tato che stia appresso il fondo della botte, si sanarà il vino perfettamente: Prendi tanto finocchio quanto possa entrare per lo cocchiume, & attaccalo a uno spago legato insieme con una pietra, accioche possa star al fondo, e mettilo nella botte, e fa, che stia lontan dalla fetia vn palmo, poi tura benissimo il cocchiume, e in capo di otto giorni caualo fuori, e il uino haurà lasciato ogni muffa, & cattino odore. Se torrai la uit' alba, cioè brionia, ò Zucca spadara con le sue radici, e la sotterrera sotto delle botte di maniera, che le radici uengano à esser apūto ritto il bucco di sopra della botte, doue va il cocchiume, e presi i suoi rami, li tufferai nel uino per un palmo in dentro del vino, e li lascierai cosi per tre dì, il vino perderà la muffa, & ogni rio odore. Seme di lauro bollito con vino in vna pignata, e gettato nella botte ogni cosa lo libera dalla muffa: fa l'istesso vn sachetto pieno di foglie di salvia, e posto nella botte, ma che non tocchi il uino, turata la botte benissimo:

*A liberar le botte dalla muffa, e da ogni tristo odore. Cap. 32.*

*RADI* ben la botte, e con un coltello netta tra le doghe, poi s'abrustoli benissimo la botte, piglisi poi cenere



nere di sarmenti con le sue bracie, e si mette nella botte, e si mescoli benissimo, si prenda acqua bollente, mettasì nella botte, e turisì benissimo, e si mescoli con ogni diligentia per tutto. poi si lasci tanto, che si raffreddi la cenere, e l'acqua, all'hora si laui benissimo, & in ultimo laui con acqua calda ben insalata. si possono ancho a questo modo curar le tine, e perche nō si posson così bē chiuder si coprono, ò con istoie, o con altra cosa, accioche non resparmino; si può anco rafa gouernata, e brustolata, che è la botte tor calcina uiua, distemprarla con acqua, gettarla nella botte e mescolar tanto per tutto, che la calcina sia in ogni luogo, e faccia crosta, per tutto turar ben la botte e lasciar, che faccia presa, e poi darle vna lauata, che indubitatamente si libera la botte dalla muffa, e da ogni altro rio odore. gouernata la botte al modo sudetto, prendi aceto benissimo, e fallo bollire, e con quello così bollente si laui la botte, e si lasci stare alquanto turandosi benissimo col cocchiere, e così sarà liberata: Se una botte è di dodici mastelli, ò brente, che è l'istesso, piglia vn mastello di liscia molto forte con libre dodici di feccia di uino ben secca, e se fosse di maggior tenuta pigliane a rata, e posta ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bollente gettala nel vasello ben asciutto, che non possa essalare, facendole andare per vn pezzo in ogni luogo, e se per per caso non fosse liberato, fa vn'altra volta il simile, e sarà netto, auuertendo di cauare sempre la compositione innanzi, che finisca di raffreddare. perche stando così fredda, e il vasello nō essendo tutto pieno ritornarebbe la muffa nella parte vacua: caua il fondo al vasello & empilo più



## DELLE RICCHEZZE

d' mezo di paglia asciuta, e lo farai star in piedi, e dalli, il fuoco, e copri subito con il fondo, ma guarda di non lo coprir tanto, che il fuoco, s'estingua, e va girando quel fondo à poco à poco. accioche arda bene in ogni parte e in fretta. netta poi il vasello in ogni parte da tutto l'abbrucciato, e leualo benissimo, e fregalo cō vna scopa poi mettili il fondo, piglia, poi come sarebbe à dir vn secchio di buon vino, ò più tosto d'aceto forte, è più, e meno secondo, che è grande il vasello, & bollente gettalo dētro, e chiudi benissimo il vasello, e fallo andare più volte in ogni lato, e se per caso non fosse ben purgato di quel mal odore, ò dell'abbrucciato, fà quel medesimo vn'altra volta, & più anchora insin che resti ben netto. empi quella botte, ò vasello, che vuoi curar dalla muffa, di acqua cruda, e lascialo così per duo giorni, poi leuali vn fondo, e radilo in ogni luogo talmēte, che resti netto da ogni feccia, e il legno si veggia ben netto. falli poi vna cenerata bollentissima con acqua, e cenere, e fregalo molto cō una scopa per tutto, e lauato lo benissimo, voltalo senza fondo con la bocca al sole lascialo che per tre, ò quattro dì vi ribatta dentro poi habbi delle graspe tarchiate benissimo, che sieno fresche, & lo empirai con esse, & lo coprirai con l'istesso fondo, e per quattro giorni vallo voltando verso il sole, metiteli poi il fondo: piglia poi dell'aceto bonissimo, che sia ben bollente, e gettalo dentro, e fallo andar per tutto. poi caualo, & empilo di buon vino, e sicuramente resterà senza difetto alcuno: medesimamente empi vna botte d'acqua, e lasciala al Sole, & ogni duo giorni, caua quell'acqua, e tornarla a empiri. e questo fa tante volte insino che lasci il tristo odore,



dore ; e sarà sano : Piglia tante libre d'allume di rocca, quanti sono i mastelli, che tiene il vasello . e falla bollire in vna caldaia piena d'acqua , e così bollente la getterai nel vasello , e chiuderai benissimo , e lo farai andar per ogni lato fin che sarà raffreddata , poi cauala subito , accioche non riceuesse il vascello non ben pieno vn'altra volta l'istessa muffa . ma se non 'fosse ben purgato con la prima bollentata , fagliene vn'altra , & vn'altra , fin che resti ben netto d'ogni male odore ; La qual acqua sarà buona per fare il simile ad ogni altro vascello . ma per minore spesa si puo tor del'acqua da i tentori , quando hanno aluminato i panni . poi che la gettano via , e farà quel medesimo effetto ; Prendi vn quartaiuolo di calcina morta p vna botte di care , e ponila cō acqua bollente , ò con uino , ò cō aceto in la botte , e si turi benissimo poi per vn pezzo ual volgendo da tutte le bandè , e sopra i capi de fondi poi lascia vscir fuori cioche vi è dentro , lauisci poi con acqua fredda , & empiasi di buon vino , Piglia del ginebro cotto in vna caldaia con vino , e così bollente gettalo nella botte , turala benissimo , e rinolgi da tutti i lati , & sopra i capi per vn pezzo , poi lascia vscir ciò che vi è dentro , lauisci poi con acqua fredda , & empila di vino ; se prenderai a tua discretione secondo la botte , ò vascello , Salvia , rosmarino , & vn poco di garofani , e fortissimo aceto , e farai bollire ogni cosa insieme , e così bollete lo getterai nel vascello moffo , ò d'altro tristo odore , turandola benissimo , e farai andar per tutto lasciando così vn pezzo , sicche si raffreddi . poi lo cauera , lauisci poi con acqua fredda , & empiasi di vino : leua il fondo



## DELLE RICCHEZZE

alla botte, ò vasello, & radilo benissimo con raditura di ferro, e netta con la punta del coltello tra le doghe poi brustolalo benissimo, e à tapalo poi, e falli bollire dentro dell'vua tanto, che nel bollire il mosto vada vn poco per sopra poi come haurai cauato il vino fà tornare il fondo al vasello, e lascialo seccar benissimo. habbi poi della calcina di galla, distemperala con l'acqua, e subito mettila nel vasello, e curalo benissimo, uoltalo da tutte le bande, e sopra i capi tanto, che la calcina si attachi benissimo; se faccia vna buona crosta, lascialo seccare, e poi empilo di buon vino, e sarà senza alcun dubbio sanato dalla muffa, & ogni tristo odore,

*A conseruare il vasello dalla muffa, e tristo odore.*

Cap. 33.

**V**OLENDO conseruar le botte, ò altri uasi dalla muffa, e da ogni altro tristo odore, quando s'ha finito di beuer ò votar il vino apri tutte le spine, e'l cochiume, e lascia così, e si conseruerà; ò scola ogni cosa fuora, e l'aua i uasi con acqua salata, ò bonissimo uino, e lascia ogni cosa aperto, e che si secchi à quel modo, ò volta la botte, e lascia uscir quella poca di feccia, che ui resta, e subito serra per tutto benissimo, e spine, e spinelli, e cochiume, e stia sempre così serrato, accioche resti quel poco odor del vino, e si conseruerà indubitamente.

Rime-



Rimedi per non ubriacarsi, e far raffrenare  
il desiderio del vino e massima-  
mente per ritornare ubrià  
cò in se stesso.

Cap. 34.

**A**VANTI CHE si bea, ò si mangi alcuna cosa  
si dee mangiare del polmone di capra arosto, ò de  
caoli, crudi, ò sette amandole amare, ò bere mezo bichie  
re di oglio d'oliua, ò portare in capo vna corona di zasa  
rano, ò esser incoronato cò i rami ò cime del Campicios,  
ò dire al primo bichiere questo uerso d'Homero.

*Iuppiter his alta sonuit clementer ab ida: cioè  
Gione clemente da l'alta Ida à questi,  
Dà segno, e tuona.*

Raffrenarassi il desiderio del uino in quelli, che beono  
uino mescolato con l'acqua, nella quale sieno state an-  
guille viue, e u'habbiano lasciata la morchia, purchè nol  
sappiano, ò uero del liquore, che spargono le uiti mesco-  
lato col vino, quando si potano le uiti, ò medesimo fa-  
no i bechi delle rodini abbrucciati, con vn poco di polue-  
re de mira mescolata nel uino. A voler, che vno ubria-  
co ritorni in se stesso, gettali vn secchio d'acqua fresca so-  
pra il capo, ò vero dagli à bere dell'aceto fortissimo, ò  
fà ch'ei mangi de caoli composti con melle, ò metigli in  
capo ghirlande composte di uarij fiori, ò naragli delle hi-  
storie de gli antichi.

IL FINE DELLA QUARTA PARTE  
delle Ricchezze dell'Agricoltura.

H 4

Delle



DELLE  
RICCHEZZE  
DELL'AGRICOLTURA.

P A R T E Q V I N T A.

*A far Aceto in diuersi modi.*

Cap. I.

**P**IGLIA Peschi molli, e delicati, che sieno assai maturi, e caualor l'ossa, poi mettili in vn vaso con orzo arrostito, e lascia cosi ogni cosa à putrefatione, poi cola lo, e vsalo; Piglia delle radici di bietola, e mettila nel vino, e in ispatio di tre hore sarà aceto fortissimo; e se uuoi che ritorni vino mettegli dentro radici di caoli, Se piglierai ficchi vecchi, & orzo pesto, e le costole de' cedri, e li metterai in vn vaso, e commouerai spesso le sudette cose, e quando saranno putrefatte le colerai, e sarà aceto quel che vscirà: Cuoci spesso il gesso con acqua marina, e mescola poi ogni cosa con acqua piovana, poi colalo, e vsalo: Piglia de fichi quando sono sù l'albero e sono ben bagnati, e pieni di acqua per le piogge, e fatti assai, gettali nell'acqua, e lasciali putrefare, poi colali, e sarà aceto perfettissimo: Quando il vino comincia à inforzare, piglia di secchie dodici vna, e quello, che si dice di secchie, si dice ancho de mastelli crescendo di secchie in mastelli, & si faccia ben bollire, e cosi bollente si getti sopra l'altro, che quel vino non forte, verrà



verrà fortissimo, e perfetto: Prendi ancho vna lama di acciaio, e falla affocare benissimo, & immergila più uolte nel uino, che infortisca, e verrà aceto fortissimo.

Del medesimo. Cap. 2.

**S**E prenderai delle corniole, quādo cominciano a rosseggiare, e delle more, che nascono ne campi, quando son rosse, o incominciano a rosseggiare, e de fiori di sambuco, innanzi che comincino a enfiarsi, e delle prognuole dette siepi acerbe, e queste poluereggerai sottilmente, e poi prenderai del migliore aceto, che si possa hauere, e distemperando quelle polueri con detto aceto, ne farai panetti, e gli lasciarai seccare, poi quando uorrai fare aceto fortissimo: se'l vino sarà forte ponuene vna oncia, e se non è forte ponuene una, e meza, e diuerà aceto fortissimo in termine di otto giorni, e con detta compositione se ne puo fare vna secchia alla volta, e più mettendoui di detta compositione a ratta: Se metterai in vn vaso fatto di aceto del vin dolce tanto, che'l uaso sia mezo, e che sia il vaso in luogo caldo, e allo scoperto, in breue tempo diuenterà aceto fortissimo: Ponendo del vin chiaro, o torbido nelle grasse doppo che sarà fatto il vino, e aceto fortissimo, e lasciato così per vn mese, diuenterà ottimo aceto: Acciaio infocato, ouer pietra infocata posta nel vino, e la bocca del uaso stia scoperta. aggiūgendoui sale, diuenterà aceto buono: Empi vn vaso di vino, è stropalo benissimo, e mettilo in vna caldaia piena d'acqua, e fà che bolla molto bene il vaso in quella: l'acqua si farà aceto fortissimo: Le radici del rauano, che



## DELLE RICCHEZZE

che sia forte, fatte seccare, e di quelle fatta poluere, e posta in vn vasodì vino il farà aceto buono.

Del medesimo. Cap. 3.

QVANDO haurai cauato il vino della tina non metter acqua sopra le grappe, ma lasciale star così nella tina per tre giorni, piglia poi dette grappe, e mettile in vn veturo, e falle stare al Sole per duo giorni et ogni giorno voglili sozopra benissimo vna volta il giorno, poi passati i duo giorni metti in dette grappe quattro secchi di vino, e lascialo così fino alla sera, e questo si fa per duo giorni, e cauandolo la sera, e la mattina ritornandolo nelle grappe, spargendolo a poco a poco per tutte le grappe, le quali stano sempre al Sole nel veturo, poi finiti i duo giorni si riporà doue ha da stare, poi si torna sopra dette grappe altrettanto vino, cauandolo la sera, e continuando al modo detto di sopra, e a questo modo si può fare quanto aceto si vuole, e quanto il caldo sarà più grande, e il Sole più ardente sarà meglio: Si può ancho quando si e cauato il vino della tina fare il primo marello, poi metter tutte le grappe delle tine in vna sola, e secondo che si mettono calcarle benissimo, doppò lasciarle stare così per otto, o dieci giorni, pigliar poi vna libra di pepe tondo, del miglior, che si possa hauere, e pestarlo di grosso tanto che sia mezo rotto, poi pigliare vn paiuolo di acqua, o di uino, e farlo bollire con meza libra di pepe lungo, e con vna scodela di sale. e far che bolla molto bene, e così bollente gettar nella tina, e pestar benissimo le grappe, e così si fa vn'altra volta col resto del  
pepe



DELL' AGRIC. PARTE V. 62

pepe lungo, e tondo, e sale vino, ò acqua, ò doppo si deue coprir la tina molto bene con delle tauole per quattro giorni, poi si lascia nella tina per venti giorni più è manco secondo che si uede, che è venuto fortissimo, e come è venuto forte a bastanza si trauasa, e si serba in vn uaso di legno forte: Piglia duo soldi di pepe lungo, duoi di pepe tondo, duo di canella, e pesta tutte le dette cose di grosso tanto che siano peste per la mettà, poi habbi vna zucca di vino, & empila, e fallo scaldare al foco per vn' hora, ma non bisogna, che bolla, ò vero fallo stare al Sole ardente per quattro giorni, metteui ancho vna midolla di pane brustolata, e imbeuerata in aceto fortissimo, e cosi haurai buon aceto. Metti ancho del pepe pesto in succo de aranci garbi, e metti ogni cosa in vn vaso di terra e turarlo in modo che non resti altro, che vn picciolo bucco, e poni ogni cosa a seccare nel forno, poi di quella poluere, metterai a tuoi bisogni nel vino, e diuenterà aceto fortissimo. e si puo portar sempre la poluere seco, e cosi s'haurà sempre aceto.

Del medesimo. Cap. 4.

**P**iglia delle corniole di cornaro, quādo cominciano a venir rosse, e delle more de roui, quādo non sono anchora mature fa seccar ogni cosa, e poi fanne poluere, e con aceto fortissimo fanne pallottine, e falle seccare al Sole, dappoi piglia del vino, e fallo scaldare, e gettavi dentro questa compositione, che subito diuenterà aceto fortissimo: Prendi ancho trenta, ò quaranta libbre di peri saluaticchi, e lasciali tre giorni insieme in vn vaso, dappoi  
ogni



## DELLE RICCHEZZE

ogni giorno spruzzali con acqua fino in capo di trenta giorni, e a questo modo farai aceto buono, come fosse fatto di vino: Se prenderai ancho dell'vna spremendo fuori il vino con le mani, e mettendo il resto in vn vaso con acqua, facendolo stare al Sole ardente, farai aceto, e se torrai ancho del vino guasto, e il farai bollire, leuando via quella spuma, che farà nel bollire, e lasciandolo tanto al foco, che cali la terza parte; da poi mettendolo in vn vaso, doue sia stato aceto fortissimo, & aggiungendoui dentro del serpillio, e poi turando bene il vaso, che non respiri in niun lato, in breue farai aceto fortissimo: Poni del vino in qualche uaso, oue sia stato aceto, e mettilo al Sole, ò appresso al foco, ò mettiui dentro pezzi di tegole bene infocati, ò matoni noui e farassi aceto ottimo: Pre di vna squilla, e sfogliala, poi rinfilzala in vn spago, e p cinque, ò sei giorni lasciala all'aere poi calala nel vaso, doue sien vino, ma bisogna, che sia tanto vacuo, che la squilla non tocchi il vino, stando attaccata al buco del cocchiume, e lasciala per cinque, ò sei giorni, e verrà aceto buono: Piglia delle ciriegi saluatichi auanti che si maturino, ma migliori sono i cornioli, e le more quando sono rosse, e agresto ben garbo, e ghiande saluatiche auanti che si maturino, pesta tutte queste cose insieme, poi piglia del miglior aceto che si possa trouare, e con quello incorpora le sopradette cose insieme, e fanne à modo di pasta, poi fanne panni piccioli, e mettelì a seccare al Sole, e quando tu vuoi far dell'aceto di stempera vn di quei pani in tanto uino, che paia che basti, & hauerai buono aceto.

Del



## Del medesimo. Cap. 5.

PRENDI agresto d'vne molto acetose, pestale, ag-  
giungiui aceto, fanne pasta in farina, fanne piccioli pa-  
ni, e mettili al Sole ad asciugarsi, poi volendo fare ace-  
to, distempera vno di questi pani con tanto vino, che  
basti, che hauerai aceto fortissimo; e se prenderai cin-  
que barbe di bietola, con nettarle, ma non le toccar con  
l'acqua, e pestarle, poi metterle in trentasei oncie di vi-  
no, diuenterà aceto ottimo: farai ancho aceto mettendo  
nel vino seme di porri, o di pampini, o di tralci di vite: pi-  
glia garofani, pepe, zenzero, canella, pestali sottilmente,  
e da poi piglia vn bichiere d'aceto fortissimo, & vna  
midolla di pan caldo, che vega dal forno all'hora all'ho-  
ra, o una mā di farina di fava, e mettilo nel detto aceto,  
da poi piglia le dette poluere, e mettenli dentro del pane,  
che si venga a incorporare insieme ogni cosa, e poi metti  
lo nel forno a seccare molto bene. ma guarda, che non  
s'abbrucci: di questo metterai nel vino a tuo piacere, e  
farai aceto pfettissimo, se piglierai libbre vna di pilatro,  
o piretro che vie di Leuante, e'l pesterai molto bene, e lo  
farai bollire in vn vaso, tato che cali il terzo, poi il met-  
terai nella botte piena di vino, che sia di mezo carro, ver-  
rà psto aceto pfettissimo: Libbre tre di legno di sorbo, che  
sia verde messo nel uascello, oue si vuol fare aceto col ui-  
no, e turato il bucco del cocchiume benissimo cō buō le-  
uato, cō cui si fa il pane presto si fa aceto buono: Cinque,  
o sei capi d'aglio pesto, e distemperato cō uino, lo fāno ace-  
to ottimo: Questo si puo fare essendosi alla cāpagna, e nō  
bauen-



## DELLE RICCHEZZE

hauendosi vino si può far con acqua: Prendi vn boccale di perfetto aceto, e mettilo in vn catino di terra, e in esso aceto metti vn pan fresco, lascialo ben amollire, poi seccalo, e fanne poluere, poi piglia hisopo oncie quattro & oncie quattro di leuato di quel con cui si fa il pane, metti ogni cosa in vn barile, doue sia vino, e in breue sarà buono aceto: Medesimamente piglia mezo pan di leuato, gettalo nella botta, ò barile, nella quale vuoi fare aceto, poi gettavi vna scodella di faua calda, che sia brustolata nel forno, mescola col vino, e tura benissimo il barile, e in tre ò quattro giorni sarà aceto fortissimo, e buono: Fà seccar grapoli d'vua per duo giorni al Sole, poi mettenli del mosto sopra aggiungerdoui agresta in grani, è pilatro, ò pistato ò in poluere, e sarà aceto fortissimo.

## IL FINE DELLA QUINTA PARTE Delle Ricchezze dell'Agricoltura.



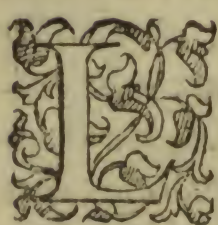
DELLE



# DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTURA.

## P A R T E S E S T A.

### *Delle Colombaie, e come si fanno. Cap. I.*



*DE* Colombaie si fanno in vari, e diuersi modi, si come tutto di si vede, secondo il piacere di chi le fa: Però in questo non sarebbe quasi nulla da dire, essendo cosa tanto nota per se stessa. nientedimeno dico, che si fano colōbaie, o luoghi per tener colombi nelle città, nella castella, nelle uille, alla campagna, sopra gli alberi, ne' portoni de' cortilli, nelle case di paglia, ne frontispicy delle case di muro, quanto tiene il frontispicio, facendoli il suo colombainolo, ouero luogo separato, ch'entra in casa serrato, e gouernato, ouero nella facciata della casa al modo sudetto, ò in parte di qualche granaio. Altri le fanno nel mezzo della sommità della casa tirandola di sopra la casa con le sue quattro faccie. altri ne cantoni delle case, ò vero ne frontispicy, ò nel mezzo della facciata della casa: Altri sopra pilastri, & altri sopra alberi, chi di muro, chi di legno, e come più s'appetisce. Il miglior modo è farle separate dai cortili, e lontane dalle strade in luogo doue non sieno molti alberi appresso, accioche non sieno danneggiate dagli uccelli, e non habbiano l'acqua molto lontana, e questa sia corrente, accioche



## DELLE RICCHEZZE

accioche si possano ualer di essa: si dee dunque fare la sua colombaia in quadro, e che sia di assai buona quadratura, nè bassa, nè molto alta per la commodità de colōbi, e di sopra gli si dee fare il suo capitello col suo spiraglio, e metterui una ramata, accioche gli uccelli, o altri animali non ui possano entrare, e danneggiare i colombi, se bene i colombi si diletmano molto di entrar di per sopra le tegole per lo detto spiraglio. nella colombaia si deono fare almeno due mani di corridori all'intorno accioche i colombi possano riposare, e stare al Sole, & al fresco secondo i tempi, farui ancho i suoi buchi, accioche possano al lor beneplacito entrar nella colombaia, ma di modo, che possano serrarsi quando si volesse serrare, & aprire, si per lo freddo, quanto per lo troppo caldo, e anco per gli animali nociui con le loro asette, e corde, le si deono fare anchora quattro fenestrele una per ciascuna facciata, con le loro asse, e corde per poterle chiudere, & aprire, per li rispetti sudetti, e spetialmente per potere al tempo del uerno per le tre facciate Leuante, Mezo giorno, e Ponente dare il Sole a i colombi. perche essi si diletmano molto del Sole. e quella da Tramontana per poter loro dar fresco la state, e questa quādo è freddo si tiene serrata: Si dee ancho sopra i quattro cantoni porre delle lame di latta, o uero delle pietre tonde inuetriate, acciò che gli animali non ui possano entrare: le si dee fare la porta picciola, e ben sogellata per lo sudetto rispetto: La scala uol esser posticcia, cioè, che si possa leuare, e mettere con la sua ribalta, che si possa aprire, e serrare, e che sia molto ben sogellata col suo buon chiauistello di sopra d'intorno le uan fatti i suoi colombarini  
done



doue hanno à fedare i colombi; ma à detti colombarini, si dee lasciare vn poco di pietra fuori, come sarebbe a dire quattro dita, accioche il colombo auanti che entri dentro si riposi sù quella pietra. perche entrando dentro senza prima fermarsi, rompe spesso volte l'oua, e fa danno à figliuoli. Questi vanno fatti di pietra, e si possono ancho far d'asse: Si deono i colombarini di dentro far bianchi: Loderei, che si mettessero oltre i colombarini ancho cestelle. perche sono de i colombi, che vi fan volentieri: Le si deono ancho far le sue scale, che vadano intorno per poterli cercare, o hauere vna scala posticcia per tal conto. La colombaia vuol essere di fuori, e di dentro bianca. perche i colombi molto si diletmano del bianco, e sopra il tutto vuol esser allegra. perche i colombi molto di ciò si compiacciono: le si deono ancho mettere legni, sopra i quali possano riposarsi: si per lo gran caldo, come al tempo del freddo, e delle neui. ma però accomodandosi in modo, che gli animali non vi possano andar sopra: Auuertendosi di tener chiuse le finestre la notte per gli vccelli, & animali, che lor nuociono, e la mattina aprirle: Il medesimo si dee fare ancho il giorno da quella parte. però d'onde venissero venti sinisurati nel tempo del gran freddo: vi si dee ancho mettere vn cassone, che sia stretto da basso a modo d'vn'angolo, e di sopra largo col suo coperchio. e da basso a torno l'angolo fargli de buchi, e dalle bande i suoi alueolici, acciò che il grano uscendo non vada a male, e a questo modo esce il grano a poco a poco, e niente ne vada a male, e non s'imbratta: vi si deono ancho tenere de' beueratoi di legno con acqua

I            netta,



## DELLE RICCHEZZE

netta, e mutarla spesso, i quali habbiano i lor piccioli buchi, si che a pena i colombi vi possono metter il capo dētro, e coperti di sopra, accioche la immondezza non imbratti l'acqua: si fa questo accioche i colombi non imbrattino l'acqua, & ancho accioche non si bagnino in essa acqua, poi cosi bagnati non si vadano a porre sopra l'uoua, che couano . perche per lo più non sono poi più buone & ancho gittandosi cosi bagnati sopra, i figliuoli, essi patiscono grandemente.

### Del gouerno delle colombaie. Cap. 2.

**F**atta la Colombaia bisogna prender diece, o dodici paia di colombi di buona sorte, che non siano bianchi, non perche i bianchi non siano buoni; ma perche non sieno veduti di lontano, e danneggiati da gli vccelli di rapina. Questi bisogna torre a mezo Maggio, e dar loro da beccare con vn cornetto, e da bere fin che sappiano mangiare da se stessi. Il loro cibo sarà miglio, il bere acqua, e quando son grandicelli, bisogna cauar loro le penne maestre dell'ali, accioche non volino fuor della colōbaia; perche bisogna che vi stiano almeno quaranta giorni, e standoui ancho insino a cinquanta, è bene: Si prendono a quel tempo perche uscendo trouano poi da beccare alla campagna, e volendosi empire la colombaia non bisogna torne per tutto l'anno seguente: Questa sorte di colombi frutta di sei mesi, ò muore di vecchiezza, & al piu viue otto anni: Li Casalinghi viuo- no trenta, e quarant'anni, e fruttano fino a i quindici: ordinariamente fanno due voua, & alle volte tre . ma  
il



DELL' AGRIC. PARTE VI. 66

il terzo è sterile. Il primo che nasce, è sempre vn maschio, non hāno felle in corpo, e sono di tanta bontà, che alle volte hauendo i tordi fame, e non trouando da mangiare, volano nelle colombaie, e forano il gozzo a i colombini, e lor beccano fuori il grano, onde per tal cagione muoiono: e le colombe son tanto semplici, che li riguardano con attentione, nè si mouono punto in aiutarli, e se ben sono libidinosi, non vogliono però lasciar si montare, se non sono prima ben pregate, accarezzate, e bacciate dal maschio. Di quei che son neri, morendo l'vno, l'altro viue castissimo sino al fin della sua vita: Questi hauendo da mangiare, fruttano insino a sette volte l'anno, e le Casalinghe insino a diece: Quando la colombaia è in essere, e si vuol augumentare si lasciano andare ogni anno tutti i colombi, che nascono di Giugno. perche a quel tempo trouano da beccare nella campagna. Molti si lasciano quei di Marzo, e d'Aprile, perche hanno odor tristo di semenza di lino: ma perche questi non trouano da beccare, quasi tutti muoiono. Ingrassano mirabilmente, se quando sono vn poco grandicelli si cauano lor le penne maestre dell'ali, e lor si rompon le gambe, e se ben patiscono vn poco di dolore, questo al più in tre giorni passa: Sono di quelli che lor legano i piedi, ma questi volendosi slegare si battono tanto, che si smagrano. a quel modo vengon nodriti da genitori, e cosi diuengono grassissimi. Si possono imbastirdire (& è bene farlo) facendosi a questo modo: Piglia vn colombo maschio casalingo, o casareccio, leuato maschio di colombaia, (il quale si conosce, che sempre quasi per l'ordinario è più grosso della femina) mettilo in suo luogo:

I 3

Questi



## DELLE RICCHEZZE

Questi vengono piu grossi, piu saporosi, e di miglior carne, e volēdo, che i colombi aßomiglino quasi tutti, fà di pingere la forma d'un bel colombo nella tua colombaia in luogo doue possa esser visto dai colombi, quando sagliono, e smontano dalle colōbe: Questi essendo bē gouernati rendono vn'utile tanto grāde, che chi nō l'ha prouato nō lo stima: P aia tre di colōbi fanno vna corba di colombina ogni anno, essendo (come sono) esse colombaie di buonissimo utile, se ne de' tener gran conto, e farne molta stima: Però bisogna all'huomo ogni otto giorni andar nella colombaia, e portar sempre qualche cosa da beccare a i colombi, accioche s'assicurino, e imparino a conoscer colui, che vi va, e si facciano piaceuoli: vi si dee andare quando i colombi vanno alla pastura, e veder se vi sono colombini morti, e trarli via: Se qualch'vno fosse vscito del colombaiuolo, ò cestella, ponerlo dentro: Auuertir se vi sono tarme camole, ò pidocchi, se vi sono stati, ò vi fossero martori, foine, donnole, topi, gatti, ciuette, e cose simili, e veder d'onde entrano e farui prouisione: sopra tutto bisogna ogni mese, ò quando hanno fatto i figlioli, tener mondati i luoghi con ogni diligenza, e la colombina gettar per la ribalta, e adunarla in vn cantone da basso politamente. Et ogni volta che si netterà al detto modo, profumarla col fumo di comino lasciato nella colombaia, accioche lo possano beccare i colombi, e dell'acqua bagnare i buchi de colombaiuoli, le cestelle, le finestre, e i luoghi d'onde entrano, & escono: Amano tanto la nettezza, che spesse volte abbandonano il luogo se non sono tenui netti. Et è da sapere, che non fanno in luogo sporco, se non per gran necessità; e  
done



DELL' AGRIC. PARTE VI. 67

doue hanno fatto vna volta, ò doue habbian fatto altrì colombi, se'l luogo non è netto, se non come ho detto, per gran necessitā non vi fanno: sopra tutto, come ho detto anchora, la colombaia vuol esser allegra, perche i colombi amano i luoghi allegri, venendo cimici nelle asse delle colombaie, ò in altri luoghi, li farai morire, facendo bollire onci tre de eleboro bianco pesto sottilmente in acqua salsa, o acqua salata benissimo, o in aceto forte e così bollente con vna scopeta bagnando doue sono, e a questo modo s'ammazzarano: Se lor darai a beccare orzo arostito, o faua, o veccia, o robiglia, faranno spesso figliuoli: Si dee lor dare sopra tutto da mangiare al tempo, che non trouano, che beccare nella campagna, e spetialmente il mese di Decembre, di GENAIO, di FEBBRAIO, e di MARZO, e quando sono i ghiacci, e le neue: I buoni cibi per li colombi sono. Veccia, robiglia, lente, miglio, paniccio, loglio, mondature di frumento, semenza di lino, orzo, faua, spelta, comino, cicerchia, fagioli, frumento, fen greco, e tutti i legumi, che son buoni per nodrir le galline, la sagina. Questa si dee dare il verno. perche impedisce il figliar molto, come fanno medesimamente i vinacciuoli de vna, le vinaccie si deono tenere in vn luogo separato con le guscie, e coperte, & al tempo delle neui scoprirle, e così de ghiacci, & ancho il mese di Decembre, di GENAIO, di FEBBRAIO, e di MARZO. queste mangiano per necessitā, ma non che lor faccia molto giouamento a i tempi de i freddi, se dee dar loro il mangiare nel cassone nella colombaia, come ho detto, e così da bere nē loro beueratori; se è ghiaccio, dar loro dell'acqua calda al



## DELLE RICCHEZZE

tempo della neue, e de' gran freddi, accioche non partano dalla colombaia, e siano guasti. mane gli altri tempi la sera su'l tardi, accio che ritornino alla colombaia, deo no auuertirsi col suon d'un corno, ilquale sentendo tutti tornano allegramente, e chi lor desse da beccar la mattina, non andriano più alla pastura per quel giorno gouernati a questo modo frutterano tanto, che sarà vna marauiglia, non sarà molestata la colombaia da i serpi: se scriuerai ne quattro angoli di essa Adam. e nella finestra Democrito; e Foine, Martori, Donnole, e simili, non molestarano la colombaia. Se vi metterai dentro de' rami della ruta appesa in essa. perche ella ha natural proprietà, e qualità contra simili bestie, le quali non vāno mai, doue ella sia: La vecchia Ginestra sparsa per la colombaia, fa che le donnole non vi vāno, & assicura da simili animali. Se porrai vn capo di Lupo nella colombaia, le donnole, i martori, e le foine, e simili animali, staranno lontane da quella.

Accioche li colombi non si partano dalla tua  
colombaia, e vi vengano de gli altri  
co' quali si augument i mi-  
rabilmente.

Cap. 3.

**E** Tanto grande amicitia, e si amano tãto i colombi col rōdaiuolo, che se alcuna sepelirà i figli del detto in vna pentola di terra, la coprirà bene, turerà con gesso, la sepelirà nel mezzo dalla colombaia, & ancho apprenderà di queste pentole al modo sudetto, a gli angoli della



della colombaia, cagionerà tanto grande amore, che mai alcuno di essi non partirà anzi ve ne verranno degli altri, è in quantità ad habitarui. L' herba verbenà posta nella colombaia fa che i colombi mai non partono, anzi ve ne vengon degli altri, e in gran quantità, e così onendo le porte, e le finestre con olio di menta, i colombi mai non partiranno dalla tua colombaia: Se metterai un capo di Vespertiglio, sopra la colombaia, ò i rami della vite saluatica insieme co i fiori, ò del capestro d'vno appiccato nello entrare delle finestre, ò vero vn capestro intero d'uno appiccato, auanti la porta non partirano. Verrano i colombi in gran quantità alla tua colombaia, se ui metterai del comino cotto, e incorporato con mele nel tempo di primavera, è se ne darai a beccare a i colombi, ò se ungerai l'ali a qualche tuo colombo con balsamo artificiato, ò unguento odorifero, ò con oglio di menta, te ne menerano gran quantità, perche i colombi molto si diletmano di tali odori, ma si dee auuertire, che le cose, che si fanno per hauer assai colombi si deuono far auanti che i colombi facciano i figliuoli, ò vero doppò che li hauranno fatti. perche non hauendo l'amor de' figliuoli più uolentieri abbandoneranno i loro antichi nidi: Una ampolla di latte di donna, ò un'osso della testa d'un huomo morto sospesi nel colombo ui ritiene i proprij, e ui chiama gli altri colombi: dando tu del comino a i calombi, che uanno alla campagna ne meneranno degli altri, e suffumiggerai la colombaia con lo incenso, saluia, ginepro, e rosmerino, ui verranno ad habitare assai colombi: Se metterai nella



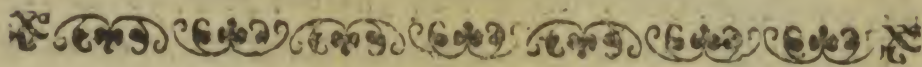
## DELLE RICCHEZZE

tua colombaia pani di sale interi, i colombi mai non partiranno, e le ne veran de gli altri. perche i colombi beccano volontieri, doue è sale: E se vuoi, che i colombi stiano, vadano, e tornino, e ne vengano de gli altri assai alla tua colombaia, fà questa pasta: Piglia libre sei di comino; diece di sagina, vna di costo, cinque di semi d'agno casto, cuoci tutte queste cose in acqua, fin che sieno disfatte, e l'acqua consumata. dapoì metteui tanto vino odorifero, e buono, quanto tu giudichi, che sia a bastanza, & aggiungiui quindici libre di calcina vecchia, e metti questa pasta nella tua colombaia, nella quale non solamente vi manterrai quei colombi, che vi sieno ma ne farai venire grandissima quantità di quelli di fuori, e mai non partiranno. e così augumenterà la colombaia mirabilmente, se vuoi, che i colombi non partano dalla tua colombaia, piglia aneto, e fallo bollire in acqua tanto, che crepi, poi toglì frumento e mettilo in acqua per tre dì, e quel frumento con quello aneto dallo a mangiare a i colōbi, e tutti quelli, che ne gusterano, non partiran più di là, e se vuoi, che i colombi nè menino de gli altri, piglia fagioli, e falli bollire in acqua, poi cauali fuori, e metteui del mele sopra, e poluere di comino, e dalli a i colōbi, e tutti quelli, che s'appreseranno a i tuoi, o sentiran quell'odore, verran lor dietro, nè mai più partiranno: Dà a beccare a i colombi lente temperata in acqua melata, ò cotta in vin cotto; o vezza bagnata di vino doue sia stata a mole semenza d'agno casto, e farai lo istesso. perche sentendo gli altri colombi quello odor veranno co i tuoi, e non partiranno più: Piglia grano, qnanto vuoi, fallo bollir con acqua, e quādo è



do è quasi cotto, *A*sciugallo alquanto, poi mettiui dentro mele, e comino à tua descrittione, e fa che bola duoꝝ bolli sempre mescolando, e subito così caldo, mettilo nella tua colombaia, e similmente imbratta i bucci accio che i colombi s' imbrattino, e potendo pigliarne de tuoi imbratta lor l' ali i piedi, e le coscie, accioche quell' odore resti per qualche giorno, e gli altri colombi, che sentiranno l' odore; tutti gli uerran dietro, e mai non partiranno, e così accrescerà la tua colombaia infinitamente.

IL FINE DELLA SESTA PARTE  
Delle Ricchezze dell' Agricoltura.



La Settima Parte delle Ricchezze  
dell' Agricoltura.

Prima ch'io entri in questa settima parte doue si scoprà le fraudi, che possono fare i fattori, lauoratori, castaldi pastori, e canalai contra i padroni, voglio auuertirne, che ciò non si scrue per offendere alcuno, ma solo in generale contra i maluagi, ne per insegnare ad alcuno il male, ma perche i tristi conoscendo le lor fraudi scoperte non le facciano più, e i padroni sapendole se ne sappiã guardarsene, e far le contramine alle mine, o conoscendo di non poter guardarsene (si come non possono, quando hanno alcun di questi seruitori di villa da bene lo si sapian tenere ne tengano al seruitio loro seruitori tra se parenti, o molto amici, anzi con la paura di queste fraudi, vadano, o mandino à vedere spesso i lor campi & habbian vicini amici, che informati di questi inganni osservino, & auisino cioche veggiono.

Delle



D E L L E  
R I C C H E Z Z E  
DELL'AGRICOLTURA.  
P A R T E S E T T I M A.

*De fattori, e delle cose, che potrebbero fare  
à danno de Padroni.*

*Cap. I.*

**D**imieramente vn fattore potrebbe te-  
ner due staia, vno da leuar biade, e l'altro  
da render conto al suo padrone. Quel da  
leuare vorrebbe esser lassato largo di boc-  
ca, e grosso di legno almeno duo buona dita . percioche  
leuando colmo, o mezo colmo, ouero vn dito disopra, da  
i ferri, darebbe, come per lo più si costuma, grande cre-  
scimento alle biade, e leuandosi colmo, e dando di cresci-  
mento, come si farà, doditi per cento à i padroni , à questo  
modo sarebbe deciotto , e venti per cento , & ancho à  
gli altri modi crescerebbero grandemente le robbe ; e  
dandosi ancho vna botta nel staio, la robba crescerebbe  
duo per cento: Il secondo staio vuol esser di ferro, e stret-  
to di bocca , accio facendosi lo scandaglio, il padrone  
trouisse non le dodici per cento , & ancho qualche co-  
sa meno, perche essendo stretto lo staio, riescono piccio-  
li i colmi.

*A fare*



*A fare, che'l frumento riposto ne' granai cresca,  
e s'augumenti à beneficio de' fattori,  
Et à danno de' padroni.*

*Cap. 2.*

**S**e'l fattore triterà sottilmente il nitro, e lo farà bolire in vna caldaia con l'acqua, poi lo tenga spumato la prima, e la seconda volta, poi la terza spuma metta da parte, e con questa, e parte dell'acqua spruzzerà il grano li darà gran crescimento, ò spargendo la poluere del salnitro, e così la poluer fatta della sua schiuma con poluer di terra nel frumento, e mescolata si conserua oltre il crescimento, e darà gran crescimento, come ho ancho detto, nel conseruar de' grani sopra i granai fatto il frumento in cumolo, e nel mezo messa vna zucca d'aceto forte senza paglia atorno, lasciata così p una notte, li dà gran crescimento. Il medesimo fa una ampolletta piena d'argento viuo posta nel mezo del cumolo, e lascia taiui per vna notte: se innanzi, che si misuri il frumeto se spargerà, e con vna scopa s'andará spruzzando benissimo con l'acqua, e poi si ritornerà a mescolare insieme, crescerà grandemente. Il medesimo farà, se slargato le si lascierà dar sopra l'aria, ouero se portato nella corte, si lascierà darli l'aria della notte sopra, e che sia largo per vna notte: e se vn giorno avanti che misuri il frumento il farà voglier sozzopra benissimo, li crescerà duo per cento à misura, ma calerà duo per cento à peso, e in somma il frumento gouernato con buona stagione s'ingrossa. e così il resto delle altre robbe, poste sopra il granaio,  
e che



## DELLE RICCHEZZE

e che sieno ben secchi, cresce due p cento, eccetto l'orzo e la sagina, e queste vogliono essere cōmosse rare volte. perche nel cōmouerle si rōpe all'orzo il picciolo, & alla sagina quel piccioletto di sopra, e così vengono à calare tutte le robbe, che sono state qualche mese, ò anno in mōte calerano cinque, e sei per cento, se non sono prima ben volte sozzopra con la palla, e gettate da vn luogo à vn' altro (come ho ancho detto) eccetto la semēza del lino, laquale essendo messa in monte, cresce sette, e otto p cento, atteso che essendo adunata di Luglio, e d' Agosto al S. Martino si troua cresciuta, quanto ho detto di sopra, e questo auuiene: pche quando si caua la semēza della gagliuola è à quel tempo talmente stretta dal gran caldo, che l'oglio, che vi è dentro sentendo le prime pioggie, ò freddo si gonfia, e cresce al modo sudetto, è questo è tutto à vtile de' fattori: Il sudetto puo nelle cose delle mōdature del frumento, e de i galozzi, che si leuano dell aia, farsi, che parte le piace di questa robba metterla nel frumēto, e cauarne altretāto del buono: Puo ancho metterui della poluere, e cauarne altretanta robba: puo medesimēte cōprar della robba cattina, e metterla nella buona, e torne altretanta: Nelle cose de lini puo cauar del buono, e metterui del cattiuo se le marie sono grādi, farle piu picciole, farsi che parte si vuole, delle stoppe d'acconciare, de'scauecelieti: della semenza del lino perche in questo nō è ordine alcuno, & i padroni in ciò nō possono ueder il lor conto Puo valersi di denari del padrone trauiagliarli, e trarne molto vtile, e così della robba di esso padrone secondo certi tempi, delle legna, e de fieni puo farse assai bona parte, hauendo vacche sotto di se, puo



DELL' AGRIC. PARTE VII. 71

se, puo nel peso de' vitelli, nel conto delle ricotto, nel peso del butiro, e de' formagi trarne molto vtile per suo conto: se si accordasse col casaiò potria farsene, che parte li piacesse, si nelle sudette cose, come nel metter delle forme picciole di formagio nella sorte, e cauarne delle grandi, se bẽ si facesse d'vna monta la robba, far che paia, che si faccia di due, vnder de' vitelli, e metterli p dispersi metter vna vacca morta, ò venderla, o cose simili nelle opere del fare gouernare i fieni e cosi nelle legna, che abbrucia il casio, non e conto: se hauesse caualle sotto di se, metter vn poledro disperso, vn altro mಾಗಿato da lupi, notar vna caualla piena p vota, vender vn cauallo, & vna caualla, e poi dir che son morti ò ammazzati da lupi, ò anegati, e cose simili: questo s'intende quādo fosse d'accordo co'l cauallaio, nel leuar de cauallatichi si de' frumenti, come de' minuti se ne puo fare che parte li piace. e cosi puo ancho nō notare tutte le tubie, e massime quādo si fanno duo tubioti in vn giorno, ò vero quādo vna volta scema. e si toglie qualche tubioto de minuti no uì è regola: di q̃sto puo fare, come li piace a suo vtile. Puo tener qualche atale, che sia suo, si appresso i casari, come appresso i cauallai, & appresso i lauorato i come perche da grege ocche, galline, anitre, e simili i lauoratori puo far zappare p suo cōto, e far che i lauoratori, e i castaldi zappino p esso, e di q̃sto farli, che parte li piace. Puo far spicare p suo cōto due cōcole p bāda de cauaglioni in cāpagna. pche in quei luoghi è maggior quātità di spiche: puo hauēdo terreni, che sīa suoi, farli let amare, lauorare, seminar alli lauorati, carregiar, e cose simili, senza pagar cosa alcuna: Puo facēdosi qualche possessio a boaria anā

tag-



## DELLE RICCHEZZE

tagliarsi in molte cose nelle opere, che mette, come, nelle biade: Puo nelle cose delle vne, e de vini farsi, che parte li piace, e de vini temperati, cio che vuole rimediando sempre con l'acqua: Nel batter de pagliai, puo far si che parte li piace del frumento, e mettere il cattiuo nel cumolo, e cauar, del buono: Puo nel vender del fieno farse buona parte. Nel vender piantoni, cantieri uimene, legna, e cose simili buona parte del tutto delle cose sudette conuertire in suo uso. Puo nel vender animali del padrone, auanzarsi mirabilmente, ponendo sempre di manco di quello, che gli ha venduti. Puo farsi allenar dei uitelli, e darli a guadagno, e scriuere in libro quanto li piace, & ancho conuertirli tutti in suo uso, e metterli per morti, o dispersi. Può nel zappare accommodarsi co chi zappa, e torre il terzo del terreno per lui, e farlo gouernare, togliendo il fior della robba, il resto uada per conto del padrone: in somma può vn valente fattore, che fatoreggia cinque, o sei possessioni farsi valer la sua fattoria ducati trecento ogni anno commodamente.

De Castaldi, e quello, che potrebono fare  
à danno de padroni:

Cap. 3.

**I**L Castaldo la principal cosa, che potrebbe fare, sarebbe lo intendersi col fattore, e in tutte le cose auantaggiarsi con danno de padroni, puo il detto zappar per suo conto dandone quella parte, che li paresse, o piacesse al padrone, intendendosi ancho co i lauoratori, e farsi ancho dar di patto tanto per ciascuno, e chiuder gli occhi ne dan-



ne' danni che vengono dati al padrone. si dalli bestiami, come nelle legna, vne, biade, e cose simili da essi lauoratori, e dagli altri di casa può farsi tener qualche porca da gregge à lauoratori, ò altri animali à molto suo utile nella biada della stalla, puo farsene, che parte gli piace: Ne' vini il simile, ne' vini temperati, ciò che vuole. quando va per le possessioni puo ogni volta portare una bisaccia piena di robba a casa, e quando vn fascio de minuti, e quando altra sorte di robba: Nel lenar le robbe dalle aie, o ne resti puo sempre auantaggiarsi assai con danno del padrone, e con suo utile, e in summa intendendosi col fattore, e lauoratore, che è cosa facile, puo farsi tanto beneficio in breue tempo, che può poi in ogni occasione viuere agiatamente, come ben tutto di si vede.

De lauoratori, e quello, che potrebbero fare à  
utile loro, e a danno de padroni.

Cap. 4.

**I**L Lauoratore, la principal cosa, che potrebbe fare, sarebbe intendersi co'l fattore, e col castaldo, tenēdogli si beneuoli, e presentando spesso la mogliera del fattore, e del castaldo. perche questo facendo li torperà molto a conto, hauendo parte di biada da i padroni per seminare. puo auanzarsi assai scarsando la biada ne' terreni, ch e vanno seminati, altri che auanza la semenza uenendo le biade rare, fa apparer, che la terra sia magra, e troppo tirata Questo puo fare anchora, quando seminasse tutto del suo, e cosi l'anno auuenire, lasciar che la terra uada vota, e quanto piu terreni vanno voti, tanto è più utile loro,



## DELLE RICCHEZZE

loro, e dā no de' padroni perche de minuti fanno, che parte lor piace, come di sotto dirò puo il detto al tempo de' frumenti, quādo se mietono, fare i legami doppij, perche quelli, che auanzono sono suoi; Nel legare i frumenti, nō adunarli bene, accio i suoi di casa possano spicar meglio, lasciarne qualche manouato, lasciar sene cader qualche parte, stracciare qualche manouato urtandoli dentro, ò con le braccia, ò cō le gambe, e tutto quello uà poi à utile suo: puo il detto lasciar cauar le più belle spiche da i cauaglioni, da' suoi, quando spicano, puo nel uenire à casa, quādo lega di notte portar sempre qualche menouato, ò faglia di frumento, e cosi continuare ogni notte può partendosi i frumenti in compagnia, fare i cauaglioni differenti, quando li più grandi, e quando farli di sei faglie l'uno e se bene il padrone togliesse quelli, in breue tēpo tramutarli di luogo à luogo, mettendo i suoi nella posta dal padrone. può il detto carreggiare il frumento all'aia, farne strittolare, e quello conuertire in suo uso. puo quando li cauaglioni sono sù l'aia con una pertica batterli bene, & il frumēto, che cade in tera cōuertire in suo uso. il medesimo puo fare, quando sono in campagna, ponēdoli vn lenzuolo sotto, ò cosa simile. puo quando si è tubiato torne, quando è in caualla, o medesimamente, quando si uentila, e cacciarlo nella pulla, si della caualla, come dell'arco, e del cumolo, quello ancho asconder sotto cāna, legno fieno, paglia in qualche buca fatta à posta, e poi coprirla con qualche cosa, nè i tinacci, nelle botti, nelle casse e cassoni, come li torna à conto, e poi valersene à suo beneplacito, de minuti può portar via sì di giorno, come di notte, e da tutte l'hore a suo beneplacito, quando vuole;

quan-



quando i fagioli sono sù l'ace schiacciare alquãto le cortecie, & ascõder quel grano, quãdo poi l'insaccano, e portano in casa leuare ancho quasi tutto q̃l grano, e lasciar le cortecie quasi tutte vote: nella cãpagna non sol portare le cortecie ne' sacchi, e ne' cesti, ma i grani stritolati, posti ne' cesti, e sacchi, e porre vn poco di cortecie di sopra per coprir la casa. li portano ancho stritolati nelle zucche, ò botacci, doue beono, empiẽdo q̃lli di grani; ne carnieri, nelle bisaccie, e spetialmẽte le loro dõne, che hã no almeno tre grã bisaccie, dinãzi, e da ogni lato, e sẽpre le portano via piene, che sono quasi due quarte alla volta: Puo fingere di far dell'herba p̃ li bestiami, & empirẽ i sacchi di fagioli stritolati, e cortecce, e poi metter vn poco d'herba alla bocca del sacco, p̃ mostrar, che sia tutta herba. ma il peggio è, che ancho li suoi mettitori, e zappatori fanno anch'essi cose simili, ma nõ pẽsate, che i lauoratori vogliano, che vi vada nulla del suo, & il padrone toglie di mezo d'ogni cosa: Del portar poi via miglio, e sagina, nõ vi è cõto: Così li zappatori, come i lauoratori, piccioli, e grandi, maschi, e femine, di modo che il padrone de minuti nõ viene nella quarta parte: Nel caricar la parte del fieno del padrone puõ lasciare il carro cõcauo, cioè voto in mezo, e caricar solo dalle bãde, e colmar di sopra, e a q̃sto modo dar la sua parte del padrone, e di q̃sto si puo accõmodar, come gli torna a conto. puo il detto nelle legna farsene, che parte ei vuole si di giorno, come di notte, nõ solamẽte abbruciarle, ma vẽderne, et ascõderne, e come gli piace. Puo pascolar i prati da parte e suoi serbare: Delle vne si di giorno, come di notte si puo seruire, e cõ cesti, e cõ mastelli, e così tutti di casa sua

K ad



## DELLE RICCHEZZE

dogni loro beneplacito, e volere: Puo lasciar rodere le piante perche muoiono, ò nō sono piu buone, e cosi le viene à cōuertire in suo uso. e q̄sto puo ancho fare della maggior parte de pali, sù i quali sono state tirate le viti. puo il detto nel partire, e misurar il vino nel ueturo trauasarne fuorie se i veturi restano nella lor corte la notte cauerne il uino, e metterui dell'acqua, e farsi del vino che misura gli piace con vtile sno e dāno grāde del padrone. puo ancho oltra quello, che è d'accordo col padrone, tener qualche altro aīale, è particolarmente vna greggia di porci e perche, è pascolare poi nelle biade, ne' minuti, ne' prati non guardando, che i porci atterrano, i fossi ruinano gli argeni, e rumano e cōsumano p la maggior parte tutta la possessione: puo tener ocche, anitre, e pollastri, che poi ruinano i prati le biade i minuti in campagna, e cosi quando sono condotti nelle corti, questi s'ingrassano à vtile de lauoratori, & à ruina, e danno de padroni. puo quando si hāno à piantar molti rifossi, e uēderli, & in cambio prēder de tralci di vite lunghi à guisa di rifossi, muouere vn poco la terra piantarli, & infrascarli: Questi vanno poi tutti à male, e prender i soldi de rifossi, quando esso vuole partirsi giù delle possessioni, ò ancho da altri tempi. puo del mese di Luglio, o d' Agosto dare vna crollata à tutte le piante, le quali cosi crollate muoiono, & egli poi puo conuertirle in suo vsuo. De legnami, che taglia poi l'ultimo anno che parte non vi è contro, e cosi de gli alberi dal piede con molto danno, e ruina delle possessioni, e parimente del padrone.

De Casai, e quello, che potrebbon fare  
à danno de padroni. Cap. 5.



**I**L Casaio puo, quando vende le ricotte, e buttiro torſi buona parte p lui di quelli, danari et ancho nella tefſera, puo accordarſi col poſtiero, e ſegnar ſēpre di māco, ò vero farne vender ſempre per iſtrada, e quel denaio cō uertir in ſuo uſo, puo medeſimamente cambiar le pezzt del formaggio, e incambio delle grandi metter delle picciole facendole ſecretamente à parte in caſa, ò uer comprādoſe ſecōdo, che à lui torna piu à conto & puo ancho farne in caſa ſecretamente per ſuo conto, e venderle con gran danno del padrone puo ancho toſare il formaggio, e di queſto far grande auanzo. puo nel dar via qualche vitello dir ſempre di manco di quello, che peſa, e poi ualereſe di quei denari. puo il detto allenarſi de vitelli, e far ſene, che peſo à lui piace, e poi dargli à guadagno, puo ancho preualerſi di qualche vitello, e dire che le uacche ſono andate vote, hāno diſperſo, o che gli ſono ſtati tolti, e coſi qualche vacca, e venderle, ò come à lui torna bene. puo ancho preualerſi di grā parte del ſero, tenendo buona ſomma di porci, e porche da gregge che paſcolino poi ne prati de' padroni con danno grande del padrone, e cō molto ſuo utile puo il detto vèder del fieno, della legna, e dir, che ſono ſtate tolte: puo ancho preualerſi del ſalario che gli à dato alla groſſa p tātī famigli; tenēdone ſēpre qualche d'vno di anno in anno di manco, & alle volte dui, e tre, li dieci quindecì giorni per uolta, ſi che auanza la ſpeſa & il ſalario del denaio, puo medeſimamente tener qualche uaccha per ſuo conto, o qualche altro animale, come cauallo, ò caualla, e di queſti fare ſpeſo contratto, con dāno del patronſi del paſcolare, come del fieno, che mangiano, e diſſipano.



## DELLE RICCHEZZE

De'caualai, e quello, che potrebbon fare à danno  
de padroni. Cap. 6.

**I**L caualai può vendere di molto fieno. può il detto uē  
dere qualche polledro, ò canallo, ò canalla, e dir che i  
lupi l'hanno mangiata, ò vero che le caualle hāno disper  
so, ò sono andate vote, ò si son annegate quando sono à i  
paschi, & appresēt ar qualche pelle, però di quelle che nō  
sō anchora bollate, ò uero il bollo le fosse spartito; ò quā  
do pascola sù i luoghi de' padroni può portar via quante  
biade, minuti egli vuole con gran danno de padroni può  
quādo si tubia, far sempre qualche tubioto fuori secreta  
mente, e'l cauallatico conuertir in suo uso à danno de pa  
droni, & util suo: può ancho quando si tubiano li minuti  
ò di giorno, ò innanzi giorno, e di notte tubiar molti mi  
nuti, e tutto quel guadagno tener per se. può medesima  
mente nel tener i famigli, e cauallerini auantagiar si as  
sai, col tenerli se non parte del tempo, e auanzar la spesa.

Conclusione dell' opera. Cap. 7.

Auvertisca il lettore, che parte delle cose contenute  
in quest' opera, sono state cauate da quanti auttori anti  
chi, e moderni hanno di quest' arte scritto, e parte sono  
state trouate da me, e fatene l'esperieza, e toccate come,  
si suol dir con mano, e non ho voluto dilatar mi in molte  
cose, come haurei potuto fare, per fuggir le lunghezze  
del dire, sapendo quanto fastidiscono i lettori.

IL FINE DELLA SETTIMA PARTE  
delle Ricchezze dell' Agricoltura.

T A.



**TAVOLA DELLE SETTE PARTI**  
delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Tavola de i Capitoli della prima parte.

<b>A</b> Conoscer i terreni buoni da i cattivi, e come si dee servir di essi.	cap. 1
Come si conosca il terren grasso.	cap. 2
Come si diuidono i campi, e quali sono i primi in bontà.	cap. 3
Quali sieno i terreni cattivi.	cap. 4
De terreni magri, & a che sono buoni.	cap. 5
De terreni arenosi, e cretosi.	cap. 6
Come si deono diuidere i terreni, e gouernarli, accioche diano maggior frutto, con manco semenza, e con po- ca fatica de lauoratori.	cap. 7
Come si dee arar la terra, accioche dia maggior entrata con manco semenza.	cap. 8
A far le concole colme in mezo, accioche non patisca- no, ne da acqua, ne dal Sole.	cap. 9
A far le concole in vn' altro modo.	cap. 10
Per far le concole grandi.	cap. 11
A far i terreni in concole grandi.	cap. 12
Quel, che si deue fare auanti che si semini la biada ne' suo terreni.	cap. 13
Come si dee dare il letame a' terreni.	cap. 14
Cose, che fanno buon letame.	cap. 15
A far presto letame.	cap. 16
Cose, che ingraßano i campi.	cap. 17
Le cose che dimagrano i campi.	cap. 18
De' prati.	cap. 19



# T A V O L A

Partimento de' campi.	cap. 20
Quai luoghi si chiamano nouali.	cap. 21
Del gouernare i nouali.	cap. 22
Del risparmio delle semenze.	cap. 23
Quanto dourebbon esser lunghi i campi. scauezzate tor nature, o giungeri per ararli, e a che banda del Sol posti.	Cap. 24
Quanti campi si deono dare a vn paio de buoi per arar- li.	cap. 25
Delle terre da minuti.	cap. 26
Dell' arar de terreni.	cap. 27
A che tempo si deono seminare i frumenti.	cap. 28
Di che sorte deono esser le semenze per seminare, & al- tre cose in materia.	cap. 29
Dell' orzo.	cap. 30
Della segala.	cap. 31
Della fava, e de' piselli	cap. 32
De' ceci.	cap. 33
De' gli altri legumi, e minuti.	cap. 34
Della sagina, o melica.	cap. 35
Del miglio:	cap. 36
Del seminare del miglio, e in quai luoghi dia danno, e in quali nò.	cap. 37
Auvertimento nel seminare.	cap. 38
Della neue.	cap. 39
De' vermi, che rodono i grani ne' campi, e da che nascio- no.	cap. 40
De' tempi di zappare le biade.	cap. 41
Da che nasce la vena nelle biade.	cap. 42
Delle biade, che sono state vn tempo in massa, e della semenza	



## T A V O L A

- semenza del lino.* cap. 43  
*Cosme si conseruino i grani sopra i granai.* cap. 44  
*Tempi da vender le biade.* cap. 45  
*Che cosa sia lecita, ò vietata nell' agricol. le feste.* ca. 46

## TAVOLA DE CAPITOLI DELLA seconda parte delle Ricchezze dell' Agricoltura.

- C**ome tutti gli alberi, ò piante hanno forza di nascer da se stessi. cap. 1  
*Quali alberi nascono bene dall'osso, o midolla, e senza, e del tēpo del piantare, o seminare cotai cose.* c. 2  
*Quali alberi si possono piatar con le radici, quai da piantoni, e quai da i rami spicati.* cap. 3  
*Quai alberi non fanno rampolli, o piante.* cap. 4  
*Che i rami, che si piantano non si deono torcer, e ciò che in alcune se li dee fare.* cap. 5  
*Di che età vogliono esser i rami, che si piantano, & a che tempo si deono cogliere, è piantare.* cap. 6  
*Quali alberi son maschi, e quai femine, e come le piante saluatiche diuentano domestiche, e le domestiche, saluatiche.* cap. 7  
*Quello, che si dee fare a gli alberi, che si piantano.* cap. 8  
*A far che le piante diuentino grosse, e crescano.* cap. 9  
*A far che li alberi sieno fertili, che tēgano i frutti, e che li facciano belli, e gustosi.* cap. 10  
*Ei che tempo si deono far le fosse per piantar gli alberi, come si hanno a fare prima che si piantino.* cap. 11  
*Del tempo del piantar gli alberi, e come si deono piantare.* cap. 12  
K 4 Del



# T A V O L A

*Del tempo del piantare i fichi, e che tengano i frutti:  
del piatar i castagni, i giugiuoli, i peschi, e a far che du-  
rino lungo tempo.* cap. 13

*A far che i pomi granati non si rompino, e durino lun-  
go tempo, e cosi ogni altra sorte di pomi: & è sapere  
quanti grani hà vn pomo granato, e cioche si dee fa-  
re, quando viene acetosi.* cap. 14

*Quando si deono zappare, e vangare gli alberi dar loro  
il letame, gouernarli, potarli, e quanti rami vogliono  
hauere.* cap. 15

*A che tempo si deono strapiantare gli alberi, e gli effe-  
ti che fanno essendo molte volte traspiantati, e come  
si conseruano le piante, che non siano offese dalle  
bestie.* cap. 16

*A far che le amandole sarāno scritte, e cosi altri frutti  
simili, e delli alami bianchi, e salci, che in vn giorno  
istesso dell' anno rinoltino le foglie.* cap. 17

*A che tempo si deono tagliar gli alberi, accioche duri-  
no lungo tempo.* cap. 18

*Dell' inestare gli alberi, e in quante maniere, secondo gli  
antichi.* cap. 19

*In quanti modi si possi incalmare secōdo i moderni, e pri-  
ma dell' incalmare à fesolo, ò di mensa, ò tauola. c. 20*

*A incalmare a cornetto.* cap. 21

*A incalmare con semenze di diuersi frutti.* cap. 22

*Dell' inestare a canello, o bucciolo, o spoletta.* cap. 23

*A inestare a scudetto, o quadretto.* cap. 24

*A vn' altro modo di scudetto.* cap. 25

*A vn' altro modo di scudetto.* cap. 26

*A inestare d'occhi: e si può inestare ogni sorte d'alberi, co-  
si gran-*



# TAVOLA

si grandi, come piccioli.	cap. 27
<i>A</i> incalmar a scopello.	cap. 28
<i>A</i> inestar ne' salci d'ogni sorte de frutti.	cap. 29
<i>A</i> vn'altro modo.	cap. 30
<i>A</i> inestar con ossi.	cap. 31
Dell'inestar chiamato congiungere.	cap. 32
Dell'inestar di fore.	cap. 33
Dell'inestar, detto passar.	cap. 34
Quali alberi si deono inestar insieme, come douerebbono esser fatti, e come se ne possa hauer grā quātità. c. 35	
Come si deono piantar le calme.	cap. 36
Del tempo da inestar gli alberi.	cap. 37
<i>A</i> che parte si deono tor gli inesti per inestare, e a che tempo tagliarli, e come si possono conseruare, e por- tare di lontano.	cap. 38
Che non si deono inestar gli alberi grandi.	cap. 39
Come si incalmino le piante picciole.	cap. 40
Come si dee inestare l'albero picciolo nel grande, e non il grande nel picciolo.	cap. 41
Come si deano inestare i frutti piccioli, ne' grandi, o quei de pari grandezza.	cap. 42
Come si faccia l'albero nano.	cap. 43
Come si possi incalmar ogni sorte d'alberi.	cap. 44
Come si deono incalmar gli alberi, che fioriscono per tempo.	cap. 45
Come incalmandosi pomi sù cedri, quasi d'ogni tempo dell'anno produranno frutti.	cap. 46
Come s'inestano i fichi, e i mori.	cap. 47
Dell'inestar ne' cauoli.	cap. 48
<i>A</i> far per via d'inesto, che i frutti non hauerano noc- cioli.	



## T A V O L A

- cioli. cap. 49  
*A far che i frutti non hauranno noccioli, e si puo far an-  
 cho per via d' inesto. cap. 50*  
*A far che le noci siano senza guscio. cap. 51*  
*A far vn frutto, che sarà mezo noce, e mezo pesco, e così  
 i pomi, peri, e tutti li altri frutti. cap. 52*  
*A far che i fichi siano mezi bianchi, e mezi rossi. cap. 53*  
*A far che i fichi saranno scritti. cap. 54*  
*( che dal fico, e dal pero nascerà l' amandola. cap. 55*  
*A far che saranno peschi, & amandole insieme. cap. 56*  
*A far vn frutto vario. cap. 57*  
*A far che i frutti uerranno grossissimi. cap. 58*  
*A far che i peschi, i susini, e i frutti simili siano di diuer-  
 si colori. cap. 59*  
*A far ch' vn' albero faccia vna, & il suo proprio frut-  
 to. cap. 60*  
*A far vn frutto strano. cap. 61*

## T A V O L A D E C A P I T O L I D E L L A terza parte delle Ricchezze dell' Agricoltura.

- Del piantar delle viti, quai son buone da piantare, e co-  
 me si piantino, cioè le barbute, ò a rifossi. cap. 1*  
*Del zappare le viti, del gouernarle, e dello scalzarle, co-  
 si le vecchie, come le barbute. cap. 2*  
*Del tempo del potar le viti, del renouarle, e far che sie-  
 no fertili, dello spampinarle, e del conseruarle. cap. 3*  
*Accioche le viti non sieno offese da vermi, e simili ani-  
 maletti. cap. 4*  
*De le viti rose, e guaste dalle bestie, e cioche lor si dee  
 fare. cap. 5*

*A in-*



## T A V O L A

- A ingrassar le uiti magre.* cap. 6  
*Come si dee cogliere i tralci che si vogliono piātare dal  
la vite fertile e come si dee segnar essa vite con terra  
rossa per conoscerla, e quai sien le viti fertile.* cap. 7  
*Come dee essere fatto il tralcio che si vuol piantare.* c. 8  
*Di che tempo si deono piantar i tralci, come non si deo  
no torcere, quanti occhi lor si deono lasciar, e in che  
maniera si deono piantare.* cap. 9  
*Per hauer assai viti barbate, cioè rifossi, e medesima-  
mente quantità di sarmenti.* cap. 10  
*Dell'inestar delle viti, & a quanti modi si possono ine-  
stare.* cap. 11  
*Del tempo dell' inestar le viti.* cap. 12  
*Del tempo del cogliere i sarmenti per inestare, ò doue è  
meglio incalmarli.* cap. 13  
*Cioche si dee far alle viti auanti che s' inestino essendo  
in terren humido.* cap. 14  
*Come s' inesti di tauola, mensa, ò fesoło.* cap. 15  
*A incalmar di sega, ò geto, e che cosa sia la triuella gal-  
lica.* cap. 16  
*Dell' inestar di passa, e che si puo inestar, ne ciregi, che  
produran l'vua nera, ò bianca di Maggio, e che si puo  
ancho inestar, ne salci, che l'vua non haurà acini, e  
cosine i barbati.* cap. 17  
*Dell' inestar d'impalmar.* cap. 18  
*Dell' inestar di punta, ò d'occhi.* cap. 19  
*Dell' inestar di congiungere.* cap. 20

T A V O L A D E C A P I T O L I D E L L A  
quarta parte delle Ricchezze dell' Agricoltura.

Quando



# T A V O L A

Quando sia tempo di vendemiare.	cap. 1
Come si dee far per hauer dell'vua tarda, e per conseruar la per lo verno, & anchora dalle ueste, e craboni, che non la guastino.	cap. 2
Quale vne facciano il vin possente, mediocre, e giocodo, e della natura del vin nouo, e vecchio.	cap. 3
A far vino mirabile possente, e buono, e a leuarli la for za, e possanza.	cap. 4
Del vin fatto a forza.	cap. 5
A far vino piaceuole.	cap. 6
A far vin vendereccio.	cap. 7
A far il vino dolce, & esseudo picante, che tengal il dolce.	cap. 8
A far vin per la famiglia.	cap. 9
A far vna sorte di vino nelle case, ilquale serue per otto mesi, & è di gran risparmio.	cap. 10
A far vino in caso di necessità.	cap. 11
A far vino in caso, che non se ne potesse hauere.	ca. 12
A far vino per poueretti.	cap. 13
A far il vin garbo.	cap. 14
Quando il vino fosse picante, e far che si conserui sem- pre nell'istesso essere e bontà.	cap. 15
Auvertimento.	cap. 16
A far di vino nero, bianco; e di bianco nero.	cap. 17
A far che il vin nouo diuēti, come fosse il vecchio.	c. 18
A rischiarare il vino torbido.	cap. 19
A conoscer se il vino ha dentro acqua, & a separare l'acqua dal vino.	cap. 20
A dar buon odore al vino, e a diffenderlo dall'odor mal uagio.	cap. 21
A dar	



## TAVOLA

<b>A</b> dar odor di moscatello al vino.	cap. 22
<b>A</b> conoscer se il vino durerà.	cap. 23
<b>T</b> empi da trauasar i vini, accioche si conseruino lungamente.	cap. 24
<b>A</b> conseruar il vino, che non inforzi.	cap. 25
<b>A</b> sanar il vino, che incomincia a inforzare, & essendo aceto a tornar vino, e far che venga buono.	c. 26
<b>A</b> conseruar il vino da tuoni, e folgori.	cap. 27
<b>A</b> conseruar il vino, che non si guasti.	cap. 28
<b>A</b> uuertimento.	cap. 29
<b>A</b> sanare il vino, che si gaastasse, ò che fosse guasto.	cap. 30
<b>A</b> sanare il vino dalla muffa, e cattiuo odore.	cap. 31
<b>A</b> liberar le botte dalla muffa, e da ogni tristo odore.	cap. 32
<b>A</b> conseruar il vascello dalla muffa, e tristo odore.	c. 33
<b>R</b> imedi per non vbriacarsi, e far rafrenare il desiderio del vino, e medesimamente, a ritornare vn' vbriaco in se stesso.	cap. 34

## TAVOLA DE CAPITOLI DELLA quinta parte delle Ricchezze dell' Agricoltura.

<b>A</b> Far aceto in diuersi modi.	cap. 1
<b>Del medesimo.</b>	cap. 2
<b>Del medesimo.</b>	cap. 3
<b>Del medesimo.</b>	cap. 4
<b>Del medesimo.</b>	cap. 5

Tavola



## TAVOLA

### TAVOLA DE CAPITOLI DELLA sesta parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

**D**elle colombaie, e come si fanno. cap. 1

Del gouerao delle colombaie. cap. 2

Accioche li colombi non si partano dalla tua colom-  
baia e ui uengano de gli altri, co' quali si augumenti  
mirabilmente. cap. 3

### TAVOLA DE CAPITOLI DELLA settima parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

**D**E fattori, e delle cose, che potrebbe fare a danno  
de padroni. cap. 1

A fare che'l frumento, riposto ne granai, cresca s' augu-  
menti a beneficio de fattori, & a danno de padroni.  
cap. 2

De castaldi, e quello, che potrebbero fare a danno de pa-  
droni. cap. 3

De lauoratori, e quello, che potrebbero fare a vtile lo-  
ro e danno de padroni. cap. 4

De casai, e quello che potrebbero fare a danno de pa-  
droni. cap. 5

De cauallai, e quello, che potrebbero fare a danno de  
padroni.

Conclusione dell'opera. cap. 7

IL FINE DELLA TAVOLA.



